REVUE DES JARDINS

ET DES CHAMPS

Digitized by Google

Digitized by Google

REVUE
DES JARDINS
ET DES CHAMPS

JOURNAL MENSUEL

D'Horticulture & d'Agriculture

PUBLIÉ AVEC LA COLLABORATION

D'HORTICULTEURS & D'AGRONOMES FRANÇAIS & ÉTRANGERS

SOUS LA DIRECTION

DE J. CHERPIN

—

HUITIÈME ANNÉE

LYON

BUREAU DE LA RÉDACTION & D'ABONNEMENT, PLACE DU GOUVERNEMENT, 5

(Envoyer à cette adresse les journaux et les brochures en échange.)

BUREAU CENTRAL D'ABONNEMENT, RUE GASPARIN, 29,

près la place Bellecour

PARIS

LIBRAIRIE DE F. SAVY, RUE HAUTEFEUILLE, 24

—

1867

Digitized by Google

BIBLIOTHÈQUE DU PALAIS DES ARTS
LYON

Lyon. — Imprimerie du *Salut Public*. — Bellon, rue Impériale, 33.

Digitized by Google

8me ANNÉE. 1867.

REVUE DES JARDINS
ET DES CHAMPS

JOURNAL MENSUEL D'HORTICULTURE ET D'AGRICULTURE

CHRONIQUE

—

L'hiver de 1867, les insectes et les oiseaux. — Cause de la cherté du pain et du vin-piquette. — Création d'un jardin pour les écoles de filles. — Variété d'osier d'Italie. — On ne peut chasser sans permis les animaux nuisibles. — Confiture et vin de chasselas. — La pomme de terre de Norwége. — L'amour extrême de la propriété. — Migrations d'oiseaux. — Comice agricole de Beaujeu. — M. Mas, de Bourg, chevalier de la Légion d'honneur. — Les chroniques de l'agriculture et de l'horticulture de M. Joigneaux. — Serres de salons, de M. Ligour. — Récompenses honorifiques obtenues par M. Desmouilles.

L'hiver de 1867, *les insectes et les oiseaux.*

Le mois de janvier 1867 a été traître; d'abord doux et printanier, il s'est ensuite couvert tout à coup d'un épais manteau de neige, de glace et de glaçons.

Les anciens disent que depuis cinquante ans, il n'est pas tombé autant de neige dans notre région, que le 15 de ce mois. Au moment où nous écrivons, elle a partout sur le sol de 40 à 50 centimètres d'épaisseur. En 1852 elle tomba aussi en abondance, mais à l'épaisseur seulement de 30 centimètres.

Beaucoup de personnes comptent sur les rigoureux hivers pour détruire les insectes nuisibles. Quelques-uns de ces derniers périssent sans doute par un froid intense, mais leur nombre n'est pas aussi considérable qu'on le croit. Ceux qui sont dans la terre ont l'instinct de s'y enfoncer plus profond à mesure que le gel augmente; certains,

VILLE DE LYON
Biblioth. du Palais des Arts

Digitized by Google

plus savants que tous les Mathieu Lænsberg, prévoient, dit-on, dès l'automne, le degré de froid qu'ils auront à subir pendant la mauvaise saison et prennent, en conséquence, leurs précautions pour n'être pas obligés de se déranger pendant leur repos hivernal, tels sont les vers blancs, les courtillières, les limaçons et autres.

Quant à ceux qui confient leur progéniture, leurs œufs, aux branches ou à l'écorce des arbres, ils ont le soin de les enduire en les pondant d'un vernis imperméable aux intempéries, et, par plus grande précaution, de les enfermer dans un sac soyeux, imperméable aussi. Telles sont les nombreuses variétés de chenilles, etc.

Les oiseaux seuls, grâce à leurs yeux perçants, qui voient de loin, peuvent distinguer certains de ces nids, surtout ceux qui sont dans les crevasses de l'écorce de l'arbre, et c'est en temps de neige, où ils ne peuvent trouver des grains sur la terre, qu'ils sont obligés de chercher, pour s'alimenter pendant l'hiver, les œufs d'insectes.

Malheureusement, le paysan avide et imprévoyant, détruit à son tour ces petits chasseurs qui, en temps de neige, vont lui demander dans sa cour, au milieu de ses poules, quelques grains de blé, un peu d'eau et un abri sous le toit de sa grange. Au lieu de choyer, de fêter ces petits hôtes qui doivent, pendant la belle saison, préserver ses récoltes des insectes destructeurs, égayer sa demeure par leur chant, il leur tend des piéges, les tue à coups de fusil. Les paysans du nord sont plus hospitaliers, plus prévoyants que les nôtres : en temps de neige ils mettent de petites planches sous le bord de leur toit et sur ces planches des grains. Les oiseaux s'y installent sans méfiance et ils ont raison, car on se garderait bien de leur causer la moindre frayeur. En récompense de ces soins, les petits oiseaux échenillent consciencieusement les arbres des vergers, et les paysans font de bonnes récoltes de fruits dont aucun n'est piqué des vers.

La neige préserve les récoltes en herbe, semées en automne, du gel et du dégel ; qu'elle soit donc la bien venue.

Cause de la cherté du pain et du vin-piquette.

A propos de neige et de glace, un journal anglais a expliqué, comme il suit, la cause des pluies continuelles de 1866, qui nous font acheter le pain cher et nous feront boire de la piquette sous l'apparence de vin. Cette explication est vraisemblable ; il reste à savoir si

LYON

Digitized by Google

elle est vraie. Si elle était vraie, les Mathieu savants n'auraient, dès à présent, qu'à braquer leur longue vue sur le pôle nord pour prédire à coup sûr le temps qu'il fera pendant la belle saison prochaine, car la logique dit que les mêmes causes doivent produire les mêmes effets.

L'hiver dernier a été, en Angleterre, de cinq degrés au-dessous de la moyenne ordinaire, et le même phénomène ayant eu lieu aux latitudes plus élevées, il en est résulté une grande quantité de glace au pôle nord. La débâcle est arrivée au printemps et dans les premiers jours de l'été. D'immenses blocs de glace, partis des régions polaires, se sont avancées vers le sud et sont venus se fondre au large de nos côtes, dans l'Atlantique. Là, l'eau de fusion, moins dense que l'eau de mer, s'est répandue à la surface de l'Océan. La chaleur du soleil d'été l'a promptement transformée en vapeur et en nuages, d'où ces interminables pluies, qui ont désolé les plus belles provinces de la France et ont occasionné la ruine d'innombrables familles.

Création d'un jardin pour les écoles de filles.

Le *Courrier de l'Ain* émettait, il y a quelques jours, le vœu suivant. Nous voudrions le voir s'accomplir le plus promptement possible :

« Plusieurs conseils municipaux, dans leur session de novembre, ont résolu de mettre à la disposition de l'instituteur communal un terrain devant servir à l'application des leçons d'agronomie et de jardinage. — On a déjà atteint, dans bien des communes, par cette mesure, un double résultat : d'abord l'introduction des rudiments agricoles dans l'enseignement primaire ; ensuite, au moyen de ce jardin, l'augmentation des ressources de l'instituteur et de sa famille.

« Dans notre pays, ce sont les femmes surtout qui s'occupent du jardin potager de la ferme et qui l'ornent aussi de fleurs et de quelques arbustes fruitiers. Ce serait assurément une pensée utile et sage que d'annexer à l'école de filles un jardin de ce genre. On y trouverait le même avantage et le même profit que dans le jardin de l'instituteur.

« Si l'on a le terrain ou si l'on peut le louer, la dépense sera faible pour la commune. On aura bientôt entouré le modeste clos de paillis, et quant aux arbustes, aux graines, aux fleurs mêmes, les

Digitized by Google

élèves en apporteront plus qu'il ne sera nécessaire. Tout ce qui, dans l'instruction des filles, ramènera les pensées de l'institutrice et de ses élèves vers la ferme et ses habitudes, mérite d'être recommandé. »

Variété d'osier d'Italie.

Dans la séance du 5 janvier du comice agricole de l'arrondissement d'Agen, M. Lasserre a présenté un spécimen d'une variété d'osier d'Italie, vigoureuse, s'accommodant de tous les terrains. « Taillé en tétard, dit le *Cultivateur agenais*, il donne des rejetons de toutes les grosseurs. Il est principalement utile dans les vignobles palissés, à cause de la grande quantité de brindilles qu'il fournit. Sa souplesse et sa ténacité sont remarquables.

On ne peut chasser sans permis les animaux nuisibles.

Dans la même séance, M. Lasserre a demandé à M. le préfet qui présidait, si les paysans peuvent, sans permis, chasser au renard, au blaireau, à la pie et autres animaux nuisibles, pour la destruction desquels l'administration départementale accorde des primes. La réponse a été négative : le permis de chasse est toujours nécessaire.

Confiture et vin de chasselas.

Dans cette séance, qui a été utilement remplie, comme on le voit, M. le docteur Conté, d'Aiguillon, a présenté : 1° un échantillon de vin de chasselas, de l'année 1865; 2° du résiné fait avec des chasselas; 3° des raisins bien conservés de chasselas. L'avilissement du prix des raisins, la cherté des transports d'expédition lui ont suggéré l'idée de convertir sa récolte de chasselas en confiture et en vin. Il s'en est bien trouvé, car l'un et l'autre sont excellents. Pour le vin, il a fait un mélange d'un dixième de Jurançon.

Le vin de chasselas présente un avantage précieux aux vignerons. Versé sur le marc de raisins rouges d'une cuve cylindrique, il chasse devant lui les couches colorées, tout en conservant sa couleur blanche.

Digitized by Google

La pomme de terre de Norwége.

Un chimiste français distingué, M. Rohar, préconise, dans son *Annuaire des engrais*, la culture de la pomme de terre de Norwége. Il en fait une description si élogieuse que nous n'osons pas la publier textuellement. Nous en citerons seulement la partie essentielle : « La pomme de terre rouge et longue, dit-il, est à peu près inconnue en Norwége. La seule variété cultivée est jaune et ronde. C'est elle que l'on présente invariablement sur toutes les tables, à tous les repas, et il n'est pas un étranger qui n'ait été frappé de ses remarquables qualités gustuelles.

« Cuite à l'eau et dépouillée de son enveloppe, elle se dilate, s'ouvre et semble s'épanouir au contact de l'air et de la lumière ; elle se crevasse immédiatement. Dans cet état, elle est d'un jaune d'or et laisse voir de beaux grains de fécule en quelque sorte cristalisés. Rien n'est plus appétissant, plus modestement savoureux que la pomme de terre de Norwége. Nulle part en Europe on ne trouve sa pareille pour la saveur, conséquence naturelle d'une sanité parfaite.

« C'est la pomme de terre de nos ancêtres, celle du bon Parmentier. Elle est essentiellement rustique, et il ne saurait en être autrement sous un climat des plus rigoureux où elle est en butte à de grandes variations de température, sur un sous-sol imperméable. Ce que nous appelons en France des intempéries, est le beau temps pour elle. Transplantée chez nous, elle n'y serait pas sujette à la maladie. En effet, la plupart des espèces végétales cultivées, notamment les céréales importées des régions septentrionales sont infiniment plus vigoureuses et plus productives dans les climats tempérés. Les mêmes influences donnent des résultats inverses pour les plantes tropicales, que nous tentons d'acclimater chez nous. »

La conséquence à tirer de cette description, c'est qu'à force d'améliorer l'excellente pomme de terre, que Parmentier avait léguée à nos pères, nous l'avons amollie par nos cultures recherchées, et qu'aujourd'hui elle pourrit en terre au lieu de compléter sa maturité. Le même fait se produit chez nos mûriers *améliorés*, chez les races bovines *précoces* d'Angleterre, aujourd'hui décimées par l'épizootie. Il faut donc revenir sur ses pas et planter de nouveau la vraie parmentière.

Digitized by Google

L'amour extrême de la propriété.

L'amour de la propriété, poussé à l'extrême, produit quelquefois des faits étranges. Un paysan a intenté, en automne, dernier un procès à un de ses voisins, pour dommages causés par les abeilles de ce dernier sur des raisins. Les juges n'ont pas admis les réclamations du plaignant, parce qu'il est prouvé, ont-ils dit, que les abeilles n'attaquent les grains de raisins que lorsqu'ils ont été préalablement piqués par d'autres insectes. Ils ont donc renvoyé le plaignant pardevant les guêpes et autres insectes gourmets de fruits sucrés, pour leur faire ses réclamations.

Migrations d'oiseaux.

Nous avons dit au commencement de cette chronique que les animaux obéissant à une loi naturelle de conservation, prévoient le temps prochain. Voici un fait tout récent, qui le prouve :

Le *Courrier des Vosges* raconte que le 15 et le 16 de ce mois on a eu une énorme quantité de neige, la première de la saison, et que, pendant qu'elle tombait, on assistait à un spectacle des plus intéressants.

Des milliers d'oiseaux formant une voie de plusieurs kilomètres, planaient au-dessus de la ville d'Epinal et se dirigeaient vers le sud-ouest de la France. Cette immense caravane venait des Ardennes et se composait de pinsons, comme une nuée de sauterelles.

Le premier passage a duré 45 minutes ; le second, beaucoup plus nombreux, a commencé à 6 heures du matin et n'a fini qu'à 8 heures 25 minutes. Il y a vingt-six ans, ajoute le *Courrier des Vosges*, que ce spectacle n'avait pas été vu à Epinal. A cette époque, il se produisit également avec les premières neiges.

Ces oiseaux fuyaient la contrée qui devait être couverte de neige et se dirigeaient vers le sud-ouest où elle ne devait pas tomber et où ils pourraient trouver leur nourriture. En effet, le centre, l'ouest, le sud-ouest n'ont été que partiellement couverts de neige.

Mais si les pinsons des Ardennes avaient prévu la neige, ils ne

Digitized by Google

s'étaient pas attendu aux filets des chasseurs dans les endroits où ils allaient s'abattre. C'est dans ces cas d'émigration qu'ils périssent en grand nombre. Les oiseleurs, après leur avoir tordu le cou, les expédient en grande quantité, par les chemins de fer, dans les villes, où ils sont vendus à la criée par centaines. — Avis aux sociétés protectrices.

Comice agricole de Beaujeu.

Le Comice agricole de Beaujeu a récemment reconstitué son bureau de la manière suivante :

Président. . . . . M. Durieu de Saint-Etienne, dit de Lacarelle.
1er *Vice-Président*. M. de Fleurieu.
2e *Vice-Président*. M. le docteur Gelin.

Section de l'agriculture ou Commission permanente :

Président. . . M. Larochette, maire de Monsol.
Vice-Président. M. de Chenelette.
Secrétaire. . . M. Terrel des Chênes.
Trésorier . . . M. Louis Mouton.

Section de viticulture :

Président . . . M. de Saint-Trivier.
Vice-Président. M. Durieu du Souzy.
Secrétaire. . . M. V. Pulliat.

Il faut espérer que le corps du Comice se montrera à la hauteur de ce brillant et solide état-major, et que nous aurons fréquemment à rendre compte de ses travaux importants.

M. Mas, de Bourg, chevalier de la Légion d'honneur.

A l'occasion du 1er jour de l'an, M. Mas, de Bourg, a été nommé chevalier de la Légion d'honneur. La presse agricole et horticole a applaudi à cette nomination, et c'était juste. Personne, en effet, plus que le nouveau dignitaire, n'a contribué, de tous ses moyens et de tous ses efforts, à la propagation, dans son département surtout, du goût de la culture des plantes ornementales et fruitières. Il a prouvé, en un mot, qu'un homme aimé qui sait allier, sans orgueil, le vrai

Digitized by Google

savoir au zèle, au dévoûment pour le triomphe d'une idée favorite et utile, exerce une grande influence sur ses compatriotes.

Président de la Société d'horticulture, vice-président de la Société de viticulture, rédacteur de la *Chronique agricole et horticole de l'Ain* et du *Verger,* il a propagé et propage avec succès la théorie et la vraie pratique de son art scientifique.

Les Chroniques de l'agriculture et de l'horticulture, de M. P. Joigneaux.

M. P. Joigneaux, ex-directeur du *Livre* et du *Journal de la Ferme*, vient de créer une publication mensuelle sous le titre de : *Les Chroniques de l'Agriculture et de l'Horticulture* (1).

Le premier numéro de ce journal a paru au commencement de janvier dans le format du *Journal de la Ferme.*

Il renferme quelques explications sur la fusion de cette feuille hebdommadaire avec le *Journal de l'Agriculture*, de M. Barral. Dans cet acte de fusion, tout s'est passé avec une parfaite courtoisie de part et d'autre, et avec toutes les convenances qu'on pouvait attendre d'hommes distingués.

MM. Victor Masson et fils, éditeurs du journal fusionné et M. Barral, directeur du *Journal de l'Agriculture*, ont proposé plusieurs fois à M. Joigneaux de collaborer dans cette dernière publication. Il les a remercié en très-bons termes, disant « avoir pris le parti de n'accepter aucune collaboration régulière dans aucun journal agricole, et être bien décidé à ressaisir et à conserver ses allures. »

Cette décision l'a amené à créer les *Chroniques de l'Agriculture et de l'Horticulture.*

« Nous avons quitté le *Journal de la Ferme*, dit-il dans ses *préliminaires*, comme on quitte une maison que le propriétaire va démolir. Le journal disparaissant, il était tout naturel que le directeur principal disparût du même coup, quitte à se faire ou à se créer une place ailleurs. »

---

(1) Rédaction et abonnements à M. P. Joigneaux, à Bois-de-Colombes, par Asnière (Seine). Abonnements à M. Edouard Blot, imprimeur, rue Taverne, 66, à Paris. Prix : 8 fr.

Digitized by Google

M. Joigneaux a cru devoir, quoiqu'avantageusement connu comme auteur de plusieurs ouvrages estimés, faire une profession de foi en tête de sa nouvelle feuille. Elle « ne sera pas illustrée, dit-il, le luxe n'étant permis qu'aux riches. » Elle restera étrangère aux questions d'économie. Elle s'emparera des faits du mois pour les signaler et les commenter, etc.

Nous souhaitons un prompt succès à notre excellent confrère et ancien collaborateur.

Serres de salons, de M. Ligour.

M. Ligour, entrepreneur de serrurerie à l'usage des parcs et des jardins, a construit récemment d'élégantes petites serres portatives pour salons. Elles ont un mètre — plus ou moins — de longueur, de 50 à 60 centimètres de largeur et de hauteur. Elles sont vitrées comme les aquariums avec lesquels elles ont une certaine ressemblance. Elles sont couvertes d'un vitrage convexe, de sorte que la poussière ne peut y pénétrer. Elles peuvent être chauffées par une veilleuse. Elles peuvent contenir un certain nombre de petites plantes ou boutures enracinées.

Récompenses honorifiques obtenues par M. Desmouilles.

M. Desmouilles, horticulteur à Toulouse, a été récompensé, dans la session du Congrès scientifique qui a eu lieu à Aix, en décembre dernier, par une mention très-honorable pour son système de traction ou de transplantation des gros arbres, système dont nous avons parlé dans notre numéro d'août dernier.

M. Desmouilles avait déjà obtenu précédemment, de la Société d'horticulture de Montpellier, une médaille d'argent pour le même système. Nous le félicitons sincèrement de ce double succès.

Dans notre précédent numéro nous avons parlé de la *Poire de l'Assomption*, obtenue de semis par M. Ruillier de Beauchamp, du Pont-Saint-Martin, près de Nantes. Ce poirier nouveau est vendu aux prix suivants, par MM. Bruneau frères, pépiniéristes, au Pavillon, rue Marceau, 20, à Nantes. — 1 pied, 6 fr. — 2 id., 10 fr. — 5 id., 25 fr. — Un 6e en plus, gratuit.

Digitized by Google

HORTICULTURE

PRATIQUE DU JARDINAGE

REPIQUAGE DES PLANTES ANNUELLES.

Lorsque des semis ont été faits sur couche, en pépinière, en terrine ou dans des pots, c'est presque toujours pour les repiquer en place. Dans ce cas, on prépare le terrain, et s'il est trop sec, on l'arrose quelques heures avant le moment de la transplantation. On doit, autant que possible, opérer le soir ou par un temps couvert, afin que le plant ne soit pas fatigué par la chaleur. Si les semis sont assez clairs pour que vous puissiez arracher chaque pied avec sa motte, la reprise sera toujours plus certaine; mais, le plus souvent, ils sont épais, serrés, et vous êtes obligé d'arracher à la main, pour repiquer à racines nues. Vous vous servez alors d'une petite fiche ou plantoir en bois avec lequel vous faites un trou de 7 à 8 centimètres de profondeur; vous y placez une jeune plante, puis vous pressez la terre avec le gros bout de la fiche pour opérer le scellement. Il est bon de dire en passant que, pour les plantes pivotantes, telles que les giroflées, les belles de nuit, etc. Il est utile de pincer l'extrémité inférieure de la racine. Vous repiquez ainsi tous les végétaux annuels ou bisannuels qui fleurissent dans la même année.

Toutes les fois que vous faites une transplantation, vous devez couvrir d'un léger paillis et donner un bon mouillage.

Voilà pour les principes généraux; ajoutons maintenant quelques détails pratiques.

Parmi les plantes annuelles qui servent à orner nos jardins, bon nombre sont cultivées surtout à cause de leurs belles fleurs doubles. Dans ce cas, vous le savez, plus les corolles sont amples, plus la duplicature en est complète, serrée, plus on les estime, plus on les recherche. D'un autre côté, vous savez encore que la nature, cette reine du monde, se soucie fort peu de vos fleurs doubles et de leur stérile beauté, que, loin de seconder vos désirs, elle travaille sans cesse contre vous et poursuit son œuvre immense, la reproduction des êtres; que, par conséquent, elle cherche toujours à rendre aux monstres

Digitized by Google

que vous admirez, la corolle simple et les organes essentiels que vous avez supprimés.

Si donc vous voulez conserver vos conquêtes, il faut redoubler d'attention, user de stratagèmes et répéter chaque année les expériences qui vous ont donné quelques bons résultats.

Permettez-moi de vous en citer une que j'ai vue pratiquer chez plusieurs jardiniers fort entendus, et notamment à Paris, dans les établissements qui fournissent aux grands jardins, aux squares et aux promenades publiques, ces immenses quantités de plantes annuelles pour garniture.

Je veux parler des repiquages successifs de divers végétaux à fleurs doubles, que l'on sème chaque année, comme les Balsamines, les Marguerites-Reines, les Œillets de Chine, les Tagettes, les Giroflées, Zinias, Clarkia, Senneçons, Roses d'Inde, etc.

On a remarqué que pour obtenir des sujets bien touffus, très-florifères et très-doubles, il fallait repiquer les jeunes plantes, deux ou trois fois avant de les mettre en place; opération fort simple, pour laquelle je vous dois, cependant quelques explications.

Tout d'abord, il est facile de comprendre, que voulant repiquer trois fois une plante qui doit être mise en place à la mi-juin, il vous faudra semer de bonne heure, et que dès-lors des abris seront nécessaires; aussi, dans ce cas, j'ai toujours vu semer en mars sur couche et sous châssis.

Dès les premiers jours d'avril, et lorsque les plantes auront pris leur troisième ou quatrième feuille, vous procéderez à la première transplantation qui devra avoir lieu sur des planches bien terreautées et bien abritées, ou mieux encore dans des coffres remplis de terreau, sur lesquels vous pourrez poser des châssis ou jeter des paillassons, si quelques gelées tardives venaient vous surprendre.

Le repiquage aura lieu à la fiche, et les jeunes plants seront mis à 6 centimètres les uns des autres. Arrosements, chasse aux limaces, sarclages, binages, cela va sans dire.

A la fin du mois votre petite pépinière aura bonne figure, chaque sujet aura déjà poussé quelques feuilles et fait une petite motte; il faudra préparer votre terrain pour opérer la seconde plantation; mais cette fois, vous planterez sur des planches bien ameublies, en plein carré sans trop vous occuper des abris; vous commencerez par les pieds les plus forts, que vous arracherez avec précaution pour ne

Digitized by Google

pas briser la motte, et vous les repiquerez à 15 ou 20 centimètres les uns des autres avec un plantoir assez gros pour que les racines soient logées sans difficulté dans le trou. Huit ou dix jours plus tard, c'est-à-dire du 10 au 15 mai, vous opérerez de la même manière pour les plantes faibles que vous aviez laissées sur place, vous couvrirez le tout d'un bon paillis, vous ne négligerez aucun des soins généraux ci-dessus indiqués et vous attendrez. Si le temps est chaud, si les arrosements ne manquent pas, vous aurez, au mois de juin, un certain nombre de belles plantes bien enracinées, bien faites, et toutes prêtes à commencer leur floraison. Vous pourrez les mettre en place. Quant à celles qui n'auront pas marché comme les premières et qui seront restées trop faibles, vous les repiquerez une troisième fois à 25 ou 30 centimètres les unes des autres, et vous ne les mettrez en place que dans les premiers jours d'août. Elles succèderont alors aux premières plantées, et vous fourniront une seconde floraison qui se prolongera jusqu'à la fin de l'automne ; de plus, elles vous donneront sûrement des corolles larges, pleines, des fleurs plus doubles, en un mot, que celles provenant de plants pris sur les semis et repiqués immédiatement pour rester en place.

La raison de ceci ? Ma foi je ne puis vous la dire. Il arrive peut-être que la séve, ainsi retardée, contrariée par les repiquages successifs, et n'ayant plus autant de force d'expansion pour pousser des bourgeons et des feuilles, s'élabore et se concentre pour produire des boutons et des fleurs. Après tout, il est de ces faits mystérieux, inexpliqués au point de vue de la physiologie, mais parfaitement constatés par la pratique et dont les horticulteurs feront toujours bien de profiter pour leur plus grand avantage. F. Boncenne.

(*La suite prochainement.*)

DE LA TAILLE DES ARBRES FRUITIERS A PÉPINS

Cette taille peut se diviser en deux périodes : la première, pour le prolongement des branches charpentières, se fait en octobre et novembre, parce qu'alors il y a encore assez de séve élaborée dans les branches pour constituer solidement l'œil terminal, destiné à se développer au printemps ; la seconde a lieu en février et en mars pour les rameaux à fruits.

Digitized by Google

Mon intention n'est pas de revenir, dans cet article, sur les nombreuses explications publiées dans cette *Revue*, en 1865 et 1866 sur la taille; mais seulement de rappeler en quelques mots les points essentiels à observer.

Ainsi, je ne parlerai pas de la taille des jeunes arbres nouvellement plantés, ni de la forme à leur donner. Je m'arrêterai devant un arbre de cinq ou six ans, c'est-à-dire presque formé, et j'opérerai sur lui.

Je distingue d'abord la tige principale, le long de laquelle sont alternées ou opposées obliquement les branches-mères; c'est ce qu'on appelle la charpente de l'arbre.

Toutes ces branches principales doivent être distancées aussi régulièrement que possible, quelle que soit la forme de l'arbre. Un parfait équilibre doit, autant que possible, régner entre elles, selon leur position sur la tige et leur âge.

Comme la séve se porte toujours sur les branches les plus élevées, il importe de les maîtriser pour favoriser celles de la base. Le moyen à employer dans ce but est bien simple et connu de tous les arboriculteurs un peu exercés : il consiste à faire, avec l'égohine, au moment de la taille, des crans en A sur la tige, au-dessus de la branche faible, afin d'arrêter, sur ce point, la séve ascendante, pour la faire passer en plus grande quantité dans la branche faible, et la forcer à se développer plus vigoureusement. Dans le même but, on relève verticalement cette branche, si c'est nécessaire.

S'il y a sur l'arbre une autre branche plus forte, trop vigoureuse, on fait un cran en V, au-dessous de l'empâtement, pour empêcher la séve de se porter trop abondamment dans cette branche. Au besoin, on incline celle-ci horizontalement pendant la végétation et on pince son extrémité herbacée. En maîtrisant ainsi la séve de l'arbre, en disposant d'elle à volonté, suivant la force des branches pour les égaliser graduellement, on obtient une forme régulière, agréable et fructifère.

Je viens de parler des branches-mères ou de charpente qui constituent la forme de l'arbre, soit en éventail, soit en pyramide, soit en colonne, etc. Il s'agit maintenant des branches secondaires qui doivent se développer régulièrement aussi sur la longueur des premières. Ces branches secondaires sont appelées rameaux, lambourdes ou brindilles : le rameau est relativement vigoureux et à bois; la

Digitized by Google

lambourde plus courte, ramifiée, est à fruits; la brindille est plus ou moins longue, mince, effilée; au printemps, on la voit ordinairement terminée par un bouton à fruits.

Pour faire naître et développer sur une branche-mère ces sortes de rameaux secondaires, voici comment je procède :

Je suppose que j'ai à tailler un rameau de prolongement de l'année à 90 centimètres de longueur, le coup de sécateur donné pour retrancher l'extrémité, je fais des crans en A, en partant de la base, sur une longueur de 30 centimètres. Dans le courant de mai, les yeux de l'extrémité du rameau taillé se développent vigoureusement en bourgeons sur une pareille longueur de 30 centimètres. Je pince tous les bourgeons au-dessus de deux ou trois feuilles ayant un œil bien constitué à leur base. Ce pincement arrête la séve et la fait refluer en arrière. Alors les yeux de la base en profitent pour se développer. Ceux échelonnés sur les 30 centimètres du milieu du rameau ont été aussi forcés de se développer pendant le retour de la séve, et je me trouve enfin avoir une branche-mère bien garnie de rameaux secondaires.

Règle générale, un rameau secondaire est taillé la première année après son développement, en février ou mars au-dessus de trois yeux bien constitués. Pendant la saison qui suit cette taille, l'œil terminal, (quelquefois le suivant), se développe en bourgeons à bois. Les deux derniers, les plus rapprochés de la branche restent stationnaires pendant le cours de la végétation et se transforment en dards, terminés par un bouton pointu d'abord, puis à fruit. L'année suivante, on taille sur les rides, c'est-à-dire à un centimètre de leur empâtement. Alors les yeux à bois sont à peine visibles, la séve en faisant son évolution se porte de préférence sur le rameau de prolongement—mère-branche—, et les yeux de dessus n'absorbant qu'une mince partie de cette séve, restent à l'état de dards. Cependant, il arrive quelquefois que l'œil secondaire se développe à bois; mais l'inférieur reste stationnaire et se transforme en dard. Lorsque la lambourde a porté fruits, elle se termine par une partie tronquée appelée *bourse*. A la taille, on rafraîchit cette bourse. Cette coupe fait développer deux ou trois dards qui restent stationnaires pendant l'année; puis la seconde année ils se transforment en boutons à fruits.

Th. Denis,
Chef des cultures au Jardin botanique de Lyon.

Digitized by Google

LES MÉLASTOMACÉES

—

Si les palmiers, par leur nombre d'espèces ou variétés, par leur végétation, leur port, leur noble feuillage, leur utilité, se sont fait regarder comme les rois des végétaux, et c'est avec raison, les Mélastomacées, par la beauté de leur feuillage, l'élégance de leurs fleurs, n'en sont-elles pas les reines, bien faites qu'elles sont pour charmer et attirer nos regards? On ne se lasse pas d'admirer le magnifique tissu des feuilles du *Gynophyllum magnificum* dont les trois nervures blanches parcourent toute la surface en forme d'ellipse, sur un fond velouté, au reflet bleuâtre; ces trois nervures sont reliées entre elles par d'autres petites lignes rosées qui simulent des arrière-points paraissant être faits par la main d'une habile couturière; c'est que la nature est une artiste par excellence. L'on aurait pu croire que c'était son dernier mot, mais non.

Voici venir une congénère tout aussi élégante, tout aussi bien parée, avec de plus belles nuances et plus de fermeté dans son port, c'est la *Spærogyne latifolia*. Ajoutez à cela les *Campylobotris refulgens* et *regalis* et vous aurez ce qu'il y a de plus beau comme feuillage dans le genre Mélastomacée.

Nous citerons encore dans ce groupe la *Medinella magnifica* comme beauté de fleurs, et aussi son mode de culture commun aux deux genres. Cette culture est très-simple; voici en quoi elle consiste :

Des mottes de terre de bruyère concassées le plus menu possible, des vases de 30 à 40 cent. dans lesquels on aura mis 5 ou 6 cent. de tessons avec des morceaux de charbon, remplis aux 2/3 de terre sans la tasser fortement. On y plantera un jeune, bien constitué, que l'on recouvrira de la même terre, de façon que le vase ne soit qu'aux 3/4 plein, et l'on continuera au fur et à mesure que la plante grandira. Les racines qui se développent à la surface y puisent une nouvelle nourriture, qui favorise le développement et donne un nouveau lustre à la plante. Mise dans une serre de 15 à 20° de chaleur, copieusement arrosée, la plante, ainsi traitée, vous paraîtra dans toute sa beauté.

Il y a aussi dans le même genre d'autres espèces et variétés qui, quoique d'une plus petite dimension, n'en sont pas moins méritantes

Digitized by Google

et sont plus à la portée de tous les amateurs. Par leur abondante floraison, elles semblent aussi avoir une place distinguée dans nos serres tempérées. Ce sont les *Centradenia,* les *Monochœtum.*

Leur culture, leur multiplication sont des plus faciles : des rameaux mis en godet, sous cloche, sur une couche chaude, au mois de janvier ou février, émettent promptement des racines, sevrés et rempotés à la manière des plantes molles (en terre de bruyère). Après le second rempotage que l'on opère en mai, ils doivent être placés à l'air libre et ombrés par tous les moyens mis à la disposition d'un amateur ou d'un horticulteur. Rentrés vers la fin de septembre en serre tempérée, placés le plus près du verre possible, ils y fleurissent abondamment depuis décembre jusqu'en février.

Les plus méritantes sont : les *Centradenia grandifolia* (*Plagiophylla grandifolium*), *rosea* et *floribunda ;* les *Monochœtum ensiferum, sericœum multiflorum* et *umbellatum.* Ces derniers se trouvent bien d'être placés en pleine terre de bruyère l'été, puis relevés à l'automne et rentrés en serre tempérée, ils y fleurissent abondamment pendant l'hiver. LIABAUD.

EXPOSITION DES VINS DE LA RÉCOLTE DE 1866

à Villefranche-sur-Saône, les 22, 23 et 24 décembre 1866.

—

Les propriétaires et vignerons beaujolais n'ont pas répondu avec tout l'empressement désirable à l'appel bienveillant qui leur a été fait par la Société de viticulture de Villefranche, pour l'Exposition des vins de l'année 1866. A quoi attribuer cette regrettable abstention de la part de nos vignerons qui ont grand intérêt à mettre en évidence leurs produits, à les faire apprécier par le commerce appelé à les déguster ? Est-ce, pour quelques-uns, l'éloignement du lieu de l'Exposition ? Est-ce la mauvaise qualité des vins de cette année que l'on est peu désireux de faire constater, ou bien se lasse-t-on de ce genre d'exhibition qui n'a pour lui que le côté utile et ne présente jamais l'attrait d'une exposition de fleurs et de fruits ? Quoiqu'il en soit, l'Exposition des 22, 23 et 24 décembre n'a pas brillé par le grand nombre des exposants et des visiteurs.

Rien cependant n'avait été négligé par la Société de viticulture de

Digitized by Google

Villefranche, pour rendre cette exposition aussi brillante et aussi importante qu'elle aurait dû l'être. Chacun a loué l'opportunité et la sagesse du règlement, l'excellente disposition du local, l'ordre et la disposition de ce dernier, l'ordre et la symétrie avec lesquels chaque échantillon était disposé, par catégories et par numéros, ainsi que le choix du jury, pris moitié parmi les propriétaires, moitié parmi les notabilités du commerce des vins du Beaujolais. Les jugements de ce jury ont été généralement confirmés par le public, admis à déguster et à contrôler.

Les vins du Bas-Beaujolais provenant des terrains calcaires de Lachassagne, Limas, Liergues, etc., se faisaient remarquer par une belle couleur; ils étaient pleins et coulants. Les vins fins et grands-ordinaires du Haut-Beaujolais n'étaient pas aussi bien partagés que leurs voisins sous le rapport de la couleur, mais ils ne conservaient pas moins sur eux une supériorité bien marquée par la finesse et le montant qui les caractérisent. L'appréciation qui ressort de l'ensemble de cette exposition n'est pas aussi défavorable aux vins de l'année 1866 qu'on aurait pu le croire; beaucoup d'échantillons ont été trouvés assez bons et même bons. Les plus inférieurs, malgré un peu d'acidité et leur peu de richesse alcoolique, ont été trouvés, chacun dans leur catégorie respective, bien supérieurs aux vins de 1860.

Le dimanche 24, les travaux du jury terminés, le bureau de la Société, sous la présidence de M. le sous-préfet, proclama les noms des lauréats. Les médailles décernées ne devant être remises, d'après le règlement, qu'après la constatation, faite par une commission du jury, de l'identité de l'échantillon primé avec les vins déclarés en cave, chacun des lauréats dut se retirer les mains vides, pour subir une dernière épreuve, qu'aucun d'entre eux ne redoutait, j'en suis certain.

Après la proclamation des prix, faite par M. de Saint-Trivier, secrétaire de la section de viticulture, M. Henri Creyton, président de la Société agricole, viticole et horticole de Villefranche, s'est levé pour signaler à l'assemblée les excellents procédés de vinification employés par M. de Saint-Trivier dans son domaine de Till, et lui a donné une mention très-honorable. M. Terrel des Chênes a été remercié en termes élogieux par M. le président, pour les explications qu'il a données au jury sur la manière dont il foule le raisin avant

Digitized by Google

de le jeter dans la cuve, au moyen du cylindre en fonte de M. Gaillot, mécanicien à Pomard (Côte-d'Or). Tous les assistants ont admiré sur la table, devant laquelle siégeait le bureau, un magnifique lot d'œillets bien fleuris, dont la fraîcheur et le beau feuillage contrastaient heureusement avec la monotonie des bouteilles alignées. Ces belles plantes étaient un gracieux présent fait à la Société par M. Nardy aîné, de Monplaisir, l'un des habiles horticulteurs lyonnais.

Cette solennité viticole s'est terminée par un banquet où régnait, comme dans toutes nos réunions, la franche et cordiale gaîté beaujolaise. V. P.

LES VINS DE BORDEAUX

Nous recevons d'un de nos honorables correspondants, parfait gourmet, la lettre suivante, qui ne peut manquer d'intéresser les nombreux amateurs de vins de Bordeaux. Elle sera suivie d'autres lettres qui feront connaître les cépages cultivés dans ce pays, les modes de culture et de vinification qui y sont en usage. Après avoir lu ces lettres, les amateurs pourront, en parfaite connaissance de cause, apprécier les vins de leur choix.

J. C.

Cher Directeur,

Vous me demandez des renseignements sur les différents crûs des vins de Bordeaux. Beaucoup d'auteurs, au nombre desquels on peut citer le spirituel Ch. Monselet (le maître ès-goût de notre époque), ont déjà traité ce sujet avec succès; je vais donc vous donner seulement une analyse du territoire qui produit le vin de Bordeaux, heureux si cet article peut intéresser un instant vos lecteurs.

Vers le XIIIe siècle, ce vin, déjà apprécié, était récolté seulement au levant et au midi de Bordeaux. Ces contrées, de plus en plus estimées, produisent, au levant, le vin de Saint-Emilion, et au midi ce que nous nommons les *Graves*, qui en vin rouge sont : les crûs de *Haut-Brion, Pape-Clément, la Mission*, les communes de *Pessac*, *Talences*, etc.; et en vins blancs : les *Sauterne, Barsac* et *Graves*.

Le grand crû de Saint-Emilion, presque voisin du département de

Digitized by Google

la Dordogne, a déjà les tons chauds des vins du haut pays, possédant les qualités ou les défauts des vins de Bourgogne. On n'a pas toujours besoin d'arriver au fond de la bouteille pour trouver un supplément d'esprit. Ces vins ne sont réellement très-bons que lorsque, bien soignés, ils ont dépassé leur dixième année. Les vins de Saint-Emilion et de Graves sont ceux des grands gourmets, par conséquent, des fortes natures.

Pendant leur domination dans notre beau pays, nos voisins les Anglais, exportaient grande quantité de ces vins, qui supportaient, même en s'améliorant, les longs trajets par mer.

Ce ne fut pourtant que vers le XVIIIe siècle que les crûs bordelais firent leur apparition sur les tables princières, jusqu'alors uniquement alimentées par les vins de Bourgogne et d'Anjou.

Le duc de Richelieu, gouverneur de Guyenne, affectionnait particulièrement le vin de *Fronsac*. Ce fut à la protection que lui accordait le galant favori de Louis XV que ce vin dût son entrée à la Cour.

Fronsac est placé à la partie septentrionale du département, sur un coteau exposé au midi, bordant la rive droite de la Dordogne; il a pour voisins : Bourg, Grissac, etc. Les vins de ce crû sont très-généreux et d'une grande finesse; ils sont généralement consommés comme bons vins de table, cela parce que, de leur nature, ils vieillissent plus vite, et, sans avoir moins de qualité, se vendent moins cher que les autres crûs. Le travail de soutirage et l'intérêt de leur valeur le grèvent moins longtemps que leurs émules.

Passons maintenant à la partie occidentale. Le Médoc, cette pointe de terre qui s'étend de Bordeaux à l'Océan. Sur la rive gauche de la Garonne et de la Gironde se trouvent les Châteaux-Laffitte, Latour, Léoville, Margaux, Brannes-Mouton, Giscours, les communes de Saint-Julien, Saint-Estèphe, etc.

Par l'arôme, la finesse, l'énergie et les principes bienfaisants qu'ils contiennent, les vins de Médoc n'ont pas de rivaux.

Très-osmazômés, ils sont précieux pour les natures fatiguées par le travail, ils sont indispensables aux orateurs; nutritifs, réconfortants; ils conviennent beaucoup aux dames, et depuis longtemps, par droit de conquête, ils trônent sur les tables aristocratiques.

Ainsi que tous les vins de la Gironde, les voyages les plus longs, les changements de climat, au lieu de nuire à leur qualité, les améliorent. Ils se conservent très-longtemps.

Digitized by Google

Comme les natures fines, aristocratiques, le vin de Médoc ne prend de la vieillesse que par les années; son teint reste toujours vermeil, son esprit gai et provoquant.

C'est à tort que beaucoup de consommateurs croient qu'il se fait, dans les chais de Bordeaux, des coupages de ces différents crûs. Certes, ici comme ailleurs, il existe des sophistiqueurs, mais c'est l'exception. Le vrai négociant bordelais, enfant du sol, porte un trop grand respect aux produits de son pays, pour employer d'autres moyens que le soutirage, le bon logement et l'emmagasinage intelligent de vins bien achetés, qu'il ne livre à la consommation qu'avec la certitude que sa marchandise fera honneur à sa ville bien-aimée.

Malheureusement, sur tant de nuances, les acheteurs ne savent pas toujours choisir la nature de vin qui convient à leur constitution, et les voyageurs ne sont pas toujours assez physionomistes pour les guider dans leur choix.

Si cet exposé vous convient, ce sera avec plaisir que j'essaierai dans d'autres articles l'analyse complète, et par ordre de mérite, de chacun des crûs des quatre classifications que je viens de faire.

Veuillez agréer, etc.

Alfred Bernard,

Voyageur de la maison E. Jannaut.

Bordeaux, le 4 janvier 1867.

DE LA TAILLE PRÉPARATOIRE DE LA VIGNE

MÉTHODE DE CARLO POZZOLI.

Ce n'est pas seulement en France, que chacun veut accoler son nom à un système prétendu nouveau d'une culture quelconque. Il paraît que cette épidémie morale règne aussi dans la péninsule italienne.

Un vigneron de Lecco, M. Carlo Pozzoli, croit avoir doté son pays d'un système de taille, qu'il a nommé : *Elagage anticipé de la vigne*, et dont le résultat est de faire produire à « moins d'un demi-hectare, quarante hectolitres de vin. »

« Il n'y aura plus, a-t-il dit, de mauvaises années pour ceux qui pratiqueront la taille anticipée. »

Digitized by Google

Cette taille ou élagage consiste : 1° à supprimer, aussitôt après la vendange, tous les petits sarments qu'on enlève d'habitude à la taille de printemps ; 2° à n'en conserver que deux principaux dont on retranche une partie ; 3° à tailler sur deux yeux, après l'hiver, ces deux sarments.

Or, il paraît que les compatriotes du vigneron Lecco ne lui ont pas rendu pleine justice, et que le gouvernement ne l'a pas récompensé suivant son mérite, car il a dit dans une lettre récente, adressée à M. Jules Courtois, vice-président de la Société d'horticulture d'Eure-et-Loir, lettre publiée dans la *Vigne :*

« Ici, en Italie, une découverte de ce genre étant faite, on cherche par les moyens captieux à se l'approprier, puis on l'oublie ; mais en France, il me semble qu'on agit autrement, etc. » Pauvre vigneron de Lecco, vous ne connaissez pas la France, et vous ignorez sans doute que les hommes sont partout les mêmes...

Mais les compatriotes et le gouvernement du vigneron de Lecco avaient raison, au fond, en n'accordant pas à l'élagage anticipé de ce dernier l'importance qu'il lui attribue. Cette méthode, dit M. Jules Courtois, est pratiquée depuis un temps immémorial par les vignerons d'Eure-et-Loir : ils l'appellent éliger (du mot latin *eligere*), *démembrer, désongleter*.

Eliger, c'est choisir les sarments réservés pour la taille du printemps ; démembrer, c'est élaguer ou abattre les autres sarments ; désongleter, c'est supprimer les onglets.

Cette taille préparatoire n'est, du reste, applicable qu'aux vignes des pays où il y a danger pour les boutons à tailler avant l'hiver, ainsi que le fait judicieusement observer M. J. Courtois. Elle n'aurait pas de raison d'être dans les pays chauds, où la taille *complète* se fait autant que possible dès le mois de novembre.

M. Carlo Pozzoli a donc tout simplement produit un fait, pour prouver une fois de plus qu'il n'y a rien de nouveau sous le soleil.

J. CHERPIN.

DE LA VARIATION DES PLANTES

A propos d'un Pelargonium à fleur double (*Gloire de Nancy*), M. Edouard Morren a publié dans son journal, la *Belgique horticole*,

Digitized by Google

sur la variation des plantes, quelques réflexions qui nous paraissent rationnelles.

Les mêmes variations d'une plante se sont souvent produites chez plusieurs horticulteurs de divers pays. « Il en résulte, dit-il, que ces variations ne sont pas des résultats plus ou moins volontaires et directs de l'influence de l'homme sur l'espèce, ni la conséquence de telle ou telle opération ou fécondation plus ou moins artificielle, ni une suite du pouvoir que le jardinier exerce sur la plante. Ce n'est pas une dépression, c'est une évolution. Ces variétés, croisements, semis ou accidents, sont la conséquence indirecte, mais fatale, naturelle et spontanée du développement propre à l'espèce, sous l'influence artificielle des jardins.

« Nous dirions volontiers que toutes ces variétés étaient et sont dans l'air, et qu'elles se montrent parce que leur jour est venu, etc.

« Dans cette manière de voir, l'*art du jardinier,* au point de vue de son influence *directe* sur l'apparition des variétés est quelque peu amoindri. Son rôle reste le même, et il grandit quand on le considère comme provoquant et secondant l'évolution propre des espèces qu'il soumet au climat artificiel du jardinage. »

M. Ed. Morren trouve son idée confirmée par l'apparition du Pelargonium à fleur double, en même temps à Clermont, à Nancy et ailleurs.

« Personne ne peut soutenir, ajoute-t-il, que ces variétés sont des conséquences diverses de croisements ou de fécondations artificielles. On ne connaît pas le moyen de provoquer à volonté la duplicature des fleurs. Cette apparition est toute spontanée. Rare dans la flore rurale, elle est au contraire fréquente dans la flore horticole. Les motifs de cette différence sont faciles à déterminer. Il n'en est pas moins vrai que dans le sein de la flore horticole, sous l'influence de ce milieu qu'on appelle un jardin, l'apparition d'une fleur double est spontanée. Une fois cette fleur obtenue et fixée, quelqu'imparfaite qu'elle soit, on peut s'en servir par des fécondations croisées ou par des sélections, pour en obtenir d'autres meilleures. Mais on aurait tort de croire que toutes les fleurs doubles de cette espèce, ainsi traitées, vont descendre de ce seul parent. En général, — nous parlons des plantes de la floriculture, — il se manifeste plusieurs souches ou plusieurs foyers, et cette manifestation est synchronique. »

L'auteur cite plusieurs exemples de cette évolution spontanée et

Digitized by Google

naturelle des plantes à fleurs simples. Quelques pieds cultivés dans certaines conditions qui leur sont très-favorables, commencent à donner, par-ci par-là, des fleurs semi-doubles qui ne se reproduisent pas telles quelles. « Après maintes et maintes apparitions semblables, la duplicature est devenue plus fréquente et enfin elle s'est fixée. » Telles ont été l'*Escholtzia,* le *Primula sinensis,* le *Gloxinia speciosa,* le *Dahlia.*

« Et voilà pourquoi l'horticulture ne sera jamais stationnaire. Les formes spécifiques ne montrent pas à l'extérieur tout ce qu'elles ont en elles. Elles demeurent assez constantes dans la flore rurale, parce que les conditions du climat restent elles-mêmes uniformes. Mais changez et variez ces conditions, ainsi qu'il arrive dans la flore horticole, et ces germes se développent, et l'état statique passe à l'état dynamique, et la pâte plastique, dont sont formés les êtres suivants, trouve à exprimer de nouveaux caractères jusqu'alors à l'état latent.

« La plante domestique est plus indépendante, plus libre de faire ce qu'elle veut que la plante sauvage. Celle-ci est contenue par un climat uniforme depuis six mille ans. Elle ne saurait perdre aisément d'aussi vieilles habitudes. Les variations sont insignifiantes. Mais dans ce *monde que l'homme a fait* avec ses terres ameublies, amendées et engraissées, avec ses stores et ses saisons artificielles, avec ses croisements et métissages, là, la plante voit se baisser ses lourdes et vieilles chaînes. Un peu coutumière d'abord, elle s'ébranle à un moment donné et manifeste une évolution dont nous n'avions pas d'idée, évolution qui désespère les botanistes systématiciens. »

Nous sommes de l'avis de M. Ed. Morren, l'horticulture obtient plus d'évolutions, c'est-à-dire de variétés distinctes des types par ses terreaux, ses engrais, ses sites, peut-être aussi par les insectes (métissage), que par ses *fécondations artificielles.* Celles-ci sont plus dans son imagination que dans la réalité. J. C.

Choix des Rosiers mis au commerce comme nouveaux à l'automne de 1863 et de 1864.

M. Gonod, habile cultivateur de rosiers, à Monplaisir, banlieue de Lyon, nous adresse la liste suivante des variétés de rosiers qu'il a vu

Digitized by Google

fleurir dans sa collection, et remarquées comme les plus belles parmi les 198, vendues comme nouvelles en France et à l'étranger, en 1863 et 1864. Toutes sont remontantes.

HYBRIDES :

Abbé Berlèse.
Auguste Rivière.
Achile Gonod.
Arlès-Dufour.
Aphaïde de Rotalier.
Benoit Cornet.
Bernard Palissy.
Charles Margottin.
Duc de Wellington.
Docteur Andry.
Denis Hélye.
Charlotte Corday.
Duchesse de Caylus.
Duchesse de Médina-Cœli.
Duchesse de Morny.
Eugène Verdier.
Jean Touvais.
Baronne de Meynard.
Madame Gustave Bonnet.
Madame de Canrobert.
Madame Victor Verdier.
Madame Charles Verdier.
Madame Hermann Stengert.
Madame Verschaffeldt.
Madame Moreau.
Mademoiselle Amélie Alphen.
Mademoiselle Thérèse Levet.
Marguerite de Saint-Amand.
Monsieur Boncenne.
Monsieur Depontbriant.
Gabrielle de Perony.
Pavillon de Prégny.
Souvenir de Bernardin de St-Pierre.
Souvenir de William Wood.
Triomphe de Villecresne.
Vicomtesse Douglas.
Xavier Olibo.

ILES-BOURBON :

Adrienne de Cardoville.
Michel Bonnet.
Céline Gonod.
Héroïne de Vaucluse.
Reine de Castille.
Révérend Dombrain.

MOUSSUS REMONTANTS :

Eugénie Guinoisseau.
M. James Veitch.
Thé Maréchal Niel.

« Je n'ai pas encore pu apprécier, ajoute M. Gonod, toutes les nouveautés de 1865, cependant, je puis, dès à présent, recommander comme méritantes les hybrides remontantes dont les noms suivent, obtenues à Lyon :

Alfred Colomb.
Abraham Lincoln.
Aline.
Beatrix, de Liabaud.
Gloire de Ducher.
Louis Naisette.
Joséphine Beauharnais.
Madame Fillion, de Gonod.
Madame Hoste.
Président Mas.
Prudence Besson.
Jenny Gay (Iles-Bourbon).
Marguerite Dombrain (Id.).

Digitized by Google

« Je n'ai pas encore vu fleurir les autres variétés lyonnaises de 1865. Je n'ai donc pas encore pu les apprécier.

« Un journal belge a mis à la réforme un certain nombre de variétés nouvelles; nous examinerons son jugement dans un prochain numéro. » J.-M. Gonod.

LE CHOU ROUGE

OU CHOU DES GOURMETS.

Il existe une variété de chou-cabus d'un rouge-violet fort estimé dans le nord. On a essayé de le propager dans notre région, mais soit qu'on ne connaisse pas la manière de le cultiver ou de l'accommoder, elle n'y a que médiocrement réussi, et elle y est maintenant rare. Cependant, une maraîchère apporte tous les mercredis sur le quai Saint-Antoine un certain nombre de ces choux qu'elle vend à des gourmets à un bon prix, tandis que les cabus ordinaires se donnent pour 10 c. pièce.

Quelle est l'origine de ce chou rouge? Je l'ignore pour le moment et n'ai pas le loisir d'aller rafraîchir ma mémoire au *Bon Jardinier*. Il est probablement venu d'Italie dans nos Gaules, comme ses premiers congénères, avec les légions romaines de Jules César. Mais peu importe! Il est bien recommandable, accommodé d'une certaine manière, et je le recommande en me faisant cordon bleu à cette occasion.

Il est pommé comme le chou-cabus, mais moins gros, plus serré, plus lourd. Planté dans un terrain un peu fort, bien amendé, il y prendrait peut-être un beau développement.

Ses feuilles sont épaisses comme un cuir — épais. Il possède la singularité de tenir l'intelligence des botanistes en arrêt; voici comment :

Les feuilles extérieures des autres choux sont vertes et deviennent de plus en plus blanches à mesure qu'elles se resserrent à l'intérieur en forme de pomme. Suivant la logique — des botanistes — celles du chou rouge devraient devenir plus pâles ou même blanches en se concentrant dans le calice; mais, au contraire, elles deviennent d'un rouge, ou plutôt d'un violet plus intense.

Digitized by Google

Mais l'important pour le consommateur est de savoir la manière de faire un plat délicieux du chou rouge, tel qu'il est; or, la voici et je la recommande au baron Brisse, de la *Liberté :*

Prenez un chou rouge; enlevez les feuilles une à une; découpez-les par morceaux en supprimant les côtes; faites passer les morceaux par l'eau bouillante, pour leur enlever leur premier goût, *sui generis;* mettez-les ensuite dans une casserole avec de la graisse blanche et des morceaux de lard; salez, poivrez; mouillez avec un verre de vin; laissez mijoter le tout sur un petit feu pendant deux heures. Enfin, mettez pardessus des saucisses; puis, une demi-heure après, servez chaud. Mangez et buvez beaucoup sans crainte, car les choux, en général, ont, dit-on, la propriété de faire supporter le vin et même de guérir de l'ivresse. C'est pourquoi Jules Lafricain en mangeait tant. Lorsque vous aurez savouré ce mets, vous m'en direz des nouvelles. J. C.

L'ARTICHAUT REMONTANT

On appelle *remontantes* les plantes, notamment les rosiers, qui donnent une deuxième ou troisième floraison, après celle du printemps. Je puis donc, par analogie, donner le nom de remontant à l'artichaut qui produit deux ou trois fois des fruits pendant la belle saison.

L'artichaut remontant n'est pas une variété nouvelle ou extraordinaire; c'est simplement l'artichaut commun (*Cynara scolimus*). S'il donne plusieurs fois des fruits dans la même saison, c'est grâce à un mode de culture imaginé par M. Dardaine-Bernanose, de Metz.

Lorsqu'un pied d'artichaut a donné une première récolte, en juin, M. Dardaine-Bernanose coupe la tige au ras de terre; puis, lorsque le pied a poussé de nouveau, il supprime les œilletons, excepté le plus beau, qui produit fin août ou au commencement de septembre une seconde récolte. Aussitôt après celle-ci, il répète l'opération, et le même pied produit une troisième récolte en novembre.

L'horticulteur que je viens de nommer a prouvé l'efficacité de sa méthode en exposant, dans les séances du 2 septembre et du 4 no-

Digitized by Google

vembre 1866, de la Société d'horticulture de la Moselle, de beaux échantillons d'une deuxième et d'une troisième récolte.

Voici un autre mode de culture de l'artichaut pratiqué avec succès par M. Morand, jardinier en chef de l'asile de l'Orne, à Alençon.

Au mois d'août, il met en pot des œilletons d'artichaut nouvellement détachés du pied-mère. Il les conserve sous châssis, en bâche, pendant les grands froids de l'hiver. En mars, il les dépote, les met en pleine terre, à 80 centimètres de distance en tous sens.

Ainsi transplantés, tout enracinés, les œilletons prennent une rapide croissance, et ils produisent plus tôt et plus abondamment que ceux mis tout d'abord, suivant l'usage ordinaire, en pleine terre.

Jules DESCHAMPS.

NOUVELLES PLANTES POTAGÈRES recommandables.

Les plantes potagères annoncées comme nouvelles sont toujours en grand nombre, mais c'est le cas de leur appliquer les paroles de l'Evangile : Il y a beaucoup d'appelés, mais peu d'élus. Cependant quelques-unes résistent aux rudes épreuves de l'expérience et entrent de plein pied dans la grande culture maraîchère, pour alimenter la population.

Les nouveautés reconnues comme réellement méritantes par la culture expérimentale, pendant ces dernières années, sont les suivantes :

Carotte demi-longue nantaise. — Elle surpasse ses devancières par son goût savoureux, sa grosseur. Elle passe l'hiver en pleine terre ou en silo, sans devenir coriace, ni filandreuse.

Chou de Schweinfurt. — Très-précoce, très-gros et excellent, surtout en été.

Chicorée de Ruffec. — Précoce, excellente, la meilleure.

Haricot-Beurre nain. — Très-fertile, très-rustique et d'excellente qualité.

Pois nain de Gontier. — Très-fertiles, se passant de rames.

Pomme de terre confédérée. — Longue, les yeux à la surface de la peau, chair très-fine, savoureuse, très-recommandable.

Digitized by Google

Courge gaufrée. — De la grosseur d'un cantaloup argenté, à côtes saillantes, ridées ou gaufrées, chair jaune d'or, très-fine, parfumée, délicieuse.

Pommes de terre Marceau. — Dans une séance de la Société centrale d'horticulture (Paris), M. Vavin a présenté des échantillons d'une pomme de terre qui lui a été apportée, en 1864, d'Amérique par son fils, officier de marine. Il lui a donné le nom de *Marceau*, à défaut du nom anglais qu'il ignore. « Cette variété, a-t-il dit, doit être regardée comme une des meilleures variétés connues; elle est très-productive; les tubercules sont gros, à chair très-fine, très-blanche, farineuse et de bon goût; les yeux sont peu apparents et donnent une gerçure bleuâtre qui ne permet pas de la confondre avec la *jaune longue de Hollande;* elle est hâtive. »

FREMONTIA CALIFORNICA

Frémontie de la Californie.

(Planche XVI).

Nous avons cité dans notre précédent numéro un abrégé des principaux caractères de la plante dont le nom précède. Voici quelques nouveaux renseignements.

Elle a fleuri en juin 1866, chez MM. Veitch. « C'est, sans contredit, dit M. Hooker, le plus remarquable arbuste qui ait été importé dans ces dernières années et qui surpasse de beaucoup le Forsythia, avec lequel il a, par son aspect, quelque similitude. Quant à ses caractères botaniques, ils ne sont point encore fixés par la science. Il a été rapporté, par les uns, à une nouvelle section des bombacées, et placé, par les autres, à côté de la *plante à mains*, ou *Cheirostemon platanoïdes*, d'autres enfin, placent les frémontiées près de la tribu des éterculiées.

Mais les amateurs de plantes ornementales, moins minutieux, ne verront dans le nouvel arbuste qu'une plante de choix pour leurs massifs.

CHERPIN, *Éditeur.*

Lyon. — Imprimerie du *Salut Public.* — Bellon, rue Impériale, 33.

Digitized by Google

BIBL. LYON

FREMONTIA CALIFORNICA. *(Torrey)*

Californie (Plein-air)

Revue des Jardins et des Champs.

Frab Lith de L. Strobbant, à Gand

Digitized by Google

VILLE DE LYON
Biblioth. du Palais des Arts

Digitized by Google

CHRONIQUE

—

Actualité. — Greffe Boisselot applicable à la vigne. — Faut-il recouvrir de mastic la plaie d'une branche amputée. — Exemple de dimorphisme. — Préjugé. — Substitution du pesage au mesurage des vins. — Remarque pour la température moyenne. — Culture forcée du pêcher en Angleterre. — Mort de M. Brémond, professeur d'arboriculture. — Exposition d'horticulture, en mai prochain, à Bourg. — Exposition viticole à Paris.

—

Actualité.

Après la neige, les céréales avaient souffert et jauni dans quelques terres détrempées, notamment dans la Bresse, mais pendant les jours secs et relativement doux qui sont venus fort à propos, les plantes ont repris de la vigueur et aujourd'hui elles sont d'une belle verdure. On craint cependant que les mauvaises herbes ne se développent trop rapidement avant que les céréales n'aient pris le dessus. Mais les récoltes en herbe ont une belle apparence. Elles sont maintenant à peu près hors de danger, quel que soit le temps qui survienne.

Quoique le thermomètre soit descendu une nuit, en janvier dernier, à 17° centigrades, les vignes n'ont pas souffert comme il y a quelques années. Quelques plantes de jardin, telles que les lauriers à sauce, les rosiers thés, greffés sur hautes tiges, etc., ont gelé.

Greffe Boisselot, applicable à la vigne.

On s'est beaucoup occupé, depuis quelque temps, d'une manière de greffer la vigne qu'un horticulteur de Nantes croit avoir inventée, et à laquelle il demande à donner son nom. Pour nous, nous ne voyons à cela aucun inconvénient, seulement nous le prévenons que son invention n'est pas nouvelle. Depuis long-

Digitized by Google

temps on a pratiqué, par intervalle, en cas extraordinaire, cette greffe aux environs de Condrieu (Rhône). Voici, en quelques mots, en quoi elle consiste : lorsqu'on a un pied de vigne d'une certaine hauteur, en espalier, et qu'on ne veut pas le rabattre pour le greffer dans la terre, on choisit l'endroit où deux branches se bifurquent ; on fend le pied entre l'insertion des deux branches et on met dans la fente un greffon (scion) aiguisé en coin ; on lie, on mastique comme dans la greffe en fente, puis on coupe à 40 ou 50 centimètres de distance de la greffe les deux branches sur un œil. Ce dernier est destiné à attirer la séve. Beaucoup de praticiens n'apprécient pas ce mode de greffage ; ils préfèrent greffer tout simplement à la fente à quelques pouces de profondeur dans la terre. Dans ce dernier cas, on réussit presque toujours et on obtient dès la première année un sarment vigoureux qui fructifie dès la seconde. La greffe formant elle-même des racines au-dessous du point d'insertion dans le sujet devient d'une solidité à toute épreuve.

Faut-il recouvrir de mastic la plaie d'une branche amputée?

Est-il plus utile de recouvrir d'un mastic quelconque la plaie d'une branche d'arbre amputée que de la laisser à nu? Quatre-vingts arboriculteurs sur cent répondront affirmativement. Cependant un fait récent cité, dans une séance de la Société d'horticulture de Paris, ne leur donne pas raison. Des plaies de ce genre laissées à nu se sont plus vite recouvertes naturellement, c'est-à-dire cicatrisées, que d'autres soigneusement cachées sous un emplâtre de mastic Lefort ou autre. Voici comment on explique ce fait. Si le mastic s'étend jusqu'au bord de l'écorce, il nuit à l'évolution de la séve (*cambium*) qui sort entre le bois et l'écorce pour former le bourrelet destiné à recouvrir la plaie. Il faudrait donc se borner à enduire de mastic (l'onguent de saint Fiacre est le préférable) la partie centrale du bois vif pour l'empêcher de se fendiller aux rayons du soleil et de recevoir la pluie, ce qui le fait pourrir à la longue. Si l'arbre est jeune et la plaie de

Digitized by Google

moyenne dimension, il est préférable de la laisser à nu; elle sera bientôt recouverte naturellement.

Exemple de dimorphisme.

Un prunier à fleurs doubles qui avait été planté dans un jardin comme arbre d'agrément a d'abord donné ses jolies fleurs blanches et doubles, semblables à l'espèce *sinensis;* puis, au bout de quelques années des fleurs simples qui ont noué. Maintenant il produit chaque année, sans interruption, de belles et excellentes prunes *Reine-Claude.* On peut conclure de ce fait que le pêcher à fleurs doubles n'a pas été obtenu de semis, qu'il est le résultat d'un accident fixé ou dimorphisme. En redevenant à fleurs simples et fructifères, il est retourné à son état naturel.

Préjugé.

Beaucoup de personnes, de la campagne surtout, croient encore que pour assurer la reprise des arbres qu'on plante, il faut mêler à leurs racines, dans le trou, des grains d'orge ou d'avoine. Il y a un certain nombre d'années, lorsque la mode était de planter des arbres de liberté, un horticulteur s'approcha d'un groupe de braves ouvriers qui plantaient un beau peuplier sur une place publique. Lorsqu'ils eurent mis l'arbre dans la fosse, ils jetèrent sur les racines un bon décalitre d'avoine. « Vous donnez donc à manger à votre peuplier, leur dit le malin jardinier?... » Ils le regardèrent d'un air d'étonnement, puis ils lui répondirent: « Est-ce que vous en êtes jaloux?... C'est pour le faire pousser plus vite. »

Au demeurant, ce procédé ne peut avoir d'autre résultat que celui d'un faible engrais, lorsque les grains sont pourris.

Substitution du pesage au mesurage des vins.

Aujourd'hui le pesage a généralement prévalu sur le mesu-

Digitized by Google

rage dans les ventes et les achats de denrées alimentaires. Il ne restait plus que les liquides à assujettir à cette mesure. Or, déjà les vins sont vendus au poids dans le Midi.

Le mesurage est coûteux et demande beaucoup de temps, il prête à la fraude et n'est pas exact.

Sur une erreur typographique des *Eléments de physique expérimentale*, de M. Pouillet, on avait objecté contre le pesage que la densité des vins rouges, — il ne s'agit pas des vins blancs liquoreux — n'était pas partout la même. Or, des expériences ont été faites dernièrement dans le Midi sur des vins rouges, des vins blancs secs et des vins doux. Il en est résulté que le poids de ces vins de diverses qualités se rapproche beaucoup de celui de l'eau. Voici, du reste, ce que dit à ce sujet le *Messager agricole :*

« Le pesage des vins pourra avoir, dans la suite, des conséquences très-avantageuses pour le consommateur au détail, surtout si on l'applique aux débitants. 1,000 litres de vin de coupage pèsent très-sensiblement 1,000 ou 999 kilogrammes. Quant aux vins de montagne ou de plaine, le poids de 1,000 litres oscille entre 999 et 994 kilogrammes pour les plus faibles.

« Les vins blancs secs sont généralement un peu plus légers que les vins rouges : 1,000 litres pèsent environ 994 kilogrammes.

« Le plus faible que nous ayons rencontré pesait 991 kilogrammes.

« Quant aux vins doux, qui comprennent les vins muscats et les vins de liqueur, malgré la quantité d'alcool qui tend à abaisser leur densité, ils renferment encore assez de sucre pour posséder un poids spécifique supérieur à celui de l'eau.

« Un vin Paillet, examiné par nous, rentre dans la moyenne des vins rouges.

« Les vinaigres, au contraire, ont une densité supérieure à celle des vins dont ils proviennent, ce qui s'explique par l'augmentation de poids que subit leur alcool en s'acétifiant. »

Digitized by Google

Remarque pour la température moyenne.

Voici une observation curieuse qu'on a attribuée à M. de Humboldt et dont l'expérience a prouvé l'exactitude.

Le jour où dans un jardin s'ouvre la première fleur de pêcher est à noter. La température qui règnera à midi dans ce jardin sera la moyenne de l'année, dans l'endroit, même bien entendu. Ainsi, en surveillant ses pêchers dont les boutons seront prêts à éclore, le jardinier ou l'amateur n'aura qu'à constater sur son thermomètre le degré de chaleur, lorsqu'il verra le premier de ces boutons s'épanouir, et il aura la moyenne de la température de l'année dans son clos. On a constaté que cette observation est juste à un degré et demi près.

Culture forcée du pêcher en Angleterre.

On sait que dans ce pays brumeux les arbres fruitiers en général ne murissent pas ou murissent mal leurs fruits. On les cultive donc en serre. On pourrait douter que leurs produits fussent rémunérateurs. Cependant le *Journal of horticulture* cite des faits qui prouvent les avantages que cette culture donne aux horticulteurs.

Depuis l'établissement des chemins de fer, l'importation dans les villes anglaises des fruits du continent, principalement de la France, est considérable ; mais ces fruits sont généralement achetés par la classe populaire, à cause de leur prix réduit. Ceux cueillis dans les serres du pays sont toujours très-chers et recherchés par l'aristocratie, parce qu'ils sont plus frais et du crû. Le patriotisme d'outre-Manche va jusque-là.

Voici, du reste, les faits cités par le *Journal of horticulture :*

« Dans une serre à vignes (*orchard house*), adossée à un mur, longue de 12 mètres, large de 5 mètres, un pêcher *Royal Georges* et un brugnonier ont été plantés il y a douze ans, devant le mur

Digitized by Google

de fond, sur lequel ils sont palissés et dont ils occupent toute la longueur. Le pêcher est le plus grand des deux, et tient environ un quart plus de place que le brugnonier. Avant d'être planté dans cette serre, il était palissé sur un mur à l'air libre, et lorsqu'on l'a mis là où il est aujourd'hui, *on a eu grand soin de faire en sorte que toutes ses racines restassent à l'intérieur du local pour les faire bénéficier de la chaleur qu'on y entretient artificiellement.* La pièce est parcourue par trois tuyaux de thermosiphon, du système tubulaire de Weeks, savoir : un tuyau d'aller et deux tuyaux de retour. Depuis l'année 1861 que ces deux arbres sont sous ma direction, j'ai tenu une note exacte de leurs produits et des prix de vente, ce qui me permet de donner avec exactitude les chiffres suivants, qui se rapportent au pêcher seul :

« Le brugnonier donne annuellement, en moyenne, 20 douzaines de fruits, qui se vendent, l'une dans l'autre, 15 schellings, ou 18 francs la douzaine, donnant un total moyen de 360 fr. La moyenne annuelle du produit du pêcher, en argent, est 1,264 fr., ce qui fait, en y ajoutant le produit du brugnonier, 1,724 fr. De ce produit, il faut sans doute déduire les frais de culture et de chauffage, mais il faut considérer en même temps que la serre n'est pas exclusivement occupée par les deux arbres en question; que c'est, à proprement parler, une serre à vigne, et que le prix de vente du raisin doit aussi être porté en ligne de compte. Au total, le produit de cette petite serre est très-rémunérateur, et comme je l'ai dit plus haut, ceux qui s'occupent, en Angleterre, de forcer des fruits, pourront, au besoin, confirmer mes calculs, s'ils en veulent prendre la peine. »

Mort de M. Brémond, professeur d'arboriculture.

M. Brémond, professeur d'arboriculture, d'après un système imaginé par lui lorsqu'il était instituteur, — *arbres articulés ou mécaniques*, — est mort tout récemment. Sa femme, qui l'avait soigné pendant sa maladie, est morte, dit-on, le lendemain, et il n'y a eu, pour les deux époux défunts, qu'une seule cérémonie funèbre.

Digitized by Google

M. Brémond avait choisi et formé un de ses jeunes élèves pour l'explication et la démonstration de son système. Ce jeune homme l'accompagnait dans ses voyages, et c'était lui qui parlait le plus longtemps en public, car le maître ne possédait pas à un haut degré la facilité d'élocution dont beaucoup d'autres professeurs d'arboricnlture abusent. Ce jeune homme va, dit-on, continuer à professer le système de son maître. Ce système est surtout à la portée des écoles primaires et des amateurs novices.

Exposition régionale d'horticulture à Bourg.

Aucune exposition d'horticulture n'aura lieu à Lyon, en 1867, nous assure-t-on. Mais la Société d'horticulture de Bourg (Ain) en prépare une exceptionnelle pour le commencement de mai prochain, à l'occasion du Concours régional dans cette ville.

Cette Société, nous dit-on, est déjà riche de médailles d'or et d'argent, et d'une somme relativement importante, pour être décernées aux exposants-lauréats. Nous publierons le programme de cette exposition.

Exposition viticole à Paris.

Nous avons déjà parlé de l'exposition d'agriculture et d'horticulture expérimentales qui, en outre de celles du Champ-de-Mars, doivent avoir lieu à Billancourt. La Commission a décidé qu'une exposition spéciale de viticulture y serait annexée.

Les divers systèmes de culture, de taille y seront démontrés. Les instruments et outils employés par les exposants seront déposés près des plants de vignes pour compléter la démonstration de chaque méthode. Les vins et eaux-de-vie seront exposés par bouteilles et demi-bouteilles.

Digitized by Google

DES DIFFICULTÉS DE LA FÉCONDATION ARTIFICIELLE DES PLANTES.

—

Quelques passages d'un article physiologique de M. Edouard Morren sur l'évolution ou la variation des plantes, reproduits dans notre dernier numéro, ont heurté quelques susceptibilités horticoles, car l'agriculture et l'horticulture ont aussi leurs fanatiques, qui ne permettent pas qu'on pense différemment qu'eux et surtout qu'on discute leurs idées. Le bon sens, la science ne doivent pas dépasser les limites où se sont arrêtées leur intelligence, leur conception.

L'idée de la fécondation artificielle des plantes est donc pour quelques fanatiques un dogme sacré, et M. Ed. Morren un profane. Il a troublé leur croyance en attribuant principalement aux climats, aux cultures, aux engrais, l'évolution des espèces. Une variété nouvelle de Pelargonium zonale, à fleurs doubles, lui a fourni le sujet de son article. Il a cru que plusieurs variétés de ce genre s'étaient montrées en même temps dans différentes localités et que c'était, par conséquent, la nature qui était l'auteur du phénomène.

On lui répond qu'il est dans l'erreur, et pour preuve on lui cite la généalogie du Pelargonium *Gloire de Nancy*, le dernier venu qui eu pour premier générateur, il y a une dizaine d'années, *Triomphe de Gergovia*. Ce dernier aurait eu quelques descendants par la vertu de la fécondation artificielle, et de ces descendants serait né par la même vertu *Gloire de Nancy*.

Nous ne sommes nullement en peine de savoir ce que répondra notre savant confrère à ses critiques, car les bons arguments ne lui manqueront pas. Mais, si nous étions à sa place, nous nous contenterions de leur poser cette question :

Quel a été l'auteur du premier Pelargonium à fleurs doubles ? Est-ce la nature ou la fécondation artificielle ?

Comme, à sa naissance, Gergovia était seul dans son genre, il a

Digitized by Google

dû avoir pour seul créateur la Providence. Mais une fois créé, les fécondateurs ont pu opérer sur lui comme Dieu opéra sur Adam pour former Eve. Peu importe donc sa descendance dans la question. La première évolution ou variation de l'espèce Pelargonium à fleurs doubles a eu lieu naturellement, et même rien ne prouve d'une manière absolue que sa descendance n'ait pas eu la même cause, malgré les opérations artificielles auxquelles ont pu se livrer les fécondateurs. Lorsque nos lecteurs connaîtront les difficultés que présente cette opération, ils penseront comme nous, nous n'en doutons pas.

La fécondation ne peut réussir artificiellement que sur des fleurs d'une même espèce de plantes, c'est-à-dire dont les organes générateurs sont analogues.

Il faut que ces fleurs soient sur le point de s'épanouir en même temps, car la fécondation artificielle doit précéder, c'est-à-dire empêcher la fécondation naturelle.

Pour exemple, prenons un lis jaune épanoui dont les organes générateurs sont très-apparents.

Dans la corolle, au centre des pétales, est le pistil entouré d'étamines. Ce pistil est terminé par le stigmate, recouvert d'une substance gluante destinée à recevoir et à fixer le pollen ou poussière fécondante. Le filet de l'étamine est terminé par l'anthère supportant le pollen ou poussière jaunâtre fécondante. Dès que la corolle s'ouvre, la poussière se détache de l'anthère et tombe sur le stigmate gluant qui la retient. Alors la fécondation naturelle est faite et l'artifice du fécondateur devient impossible.

Il faut donc, pour opérer artificiellement, ouvrir les boutons des fleurs un peu avant qu'elles ne s'épanouissent, pour précéder ou empêcher la fécondation naturelle. Dans ce cas, l'opérateur retranche, soit avec les ongles du pouce et de l'index, soit avec des ciseaux, les étamines d'une fleur. Le pistil reste donc seul au milieu de la corolle. Alors on prend sur l'étamine d'une autre fleur de forme et de coloris différents, mais de la même espèce, le pollen arrivé à point, c'est-à-dire en poussière, et on l'apporte sur le stigmate du pistil resté veuf.

Digitized by Google

Quelques fécondateurs se servent pour cette opération de la barbe d'une plume, d'autres d'un petit pinceau.

Il faut, pour que cette opération réussisse, agir en temps de soleil, éviter l'humidité et la pluie, prendre d'autres précautions minutieuses dont les détails seraient trop longs à expliquer ici.

Mais une observation de la plus haute importance se présente ici au naturaliste intelligent et sagace. Il sait, à n'en pas douter, que les plantes sont douées d'une sensibilité relative à leur nature. La sensitive en est une preuve irrécusable. Or, en coupant les étamines d'une fleur, en enlevant même ses pétales pour mettre à nu son calice et opérer plus facilement la fécondation, comme le font quelques fécondateurs, c'est-à-dire en mutilant la plante, la préparent-ils bien à l'acte important de la reproduction? Le contraire nous paraît plutôt admissible, mais poursuivons.

Lorsque l'ovaire ne tombe pas après l'opération et que la plante mûrit son fruit, le fécondateur croit avoir réussi, mais il n'est pas encore au bout de ses peines : quelquefois la graine est stérile, et si elle donne un sujet, il arrive souvent que la fleur de celui-ci est simple ou diforme. Voilà le résultat qui termine la plupart du temps la fécondation artificielle.

Mais il arrive aussi que la fécondation naturelle avait déjà eu lieu sur une fleur lorsque le fécondateur s'est mis à la besogne, ou qu'à son insu le vent ou un insecte ailé avaient opéré sans lui ou mieux que lui. Alors il y a pleine réussite, et naturellement l'opérateur s'en attribue le résultat. Voilà pourquoi nous disions dans notre précédent numéro que le succès de la fécondation artificielle était plus dans l'imagination de l'opérateur que dans la réalité. Mais il n'est pas entré dans notre pensée de nier d'une manière absolue son efficacité et de nuire à sa propagation. Nous croyons même que c'est un sujet d'amusement très-récréatif pour les amateurs qui ont des loisirs et de la patience.

Les genres de plantes qui présentent le plus de facilité pour l'opération sont celles à fleurs monopétales ou à fleurs simples.

Digitized by Google

telles que le Petunia, les Primevères, les Lis, les Pelargoniums zonales et autres, le *Canna indica*, etc.

Nous préférons pour l'amélioration des genres la sélection.

J. CHERPIN.

ENSEIGNEMENT DE L'AGRICULTURE.

L'enquête agricole commence à donner de bons résultats. On avait généralement demandé qu'une instruction appropriée aux travaux et aux besoins de l'agriculture fut donnée aux élèves des écoles normales, des écoles communales et des cours d'adultes. Or, sur un rapport très-précis de M. de Forcade, nouveau ministre de l'agriculture et du commerce, l'Empereur vient de nommer une Commission supérieure pour étudier et proposer les mesures à prendre, dans le but dont il s'agit.

« C'est, en effet, dit le rapport, dans les écoles normales primaires que doivent se former des instituteurs capables de populariser des connaissances utiles qui, dans la vie des champs, sont à la fois une distraction et une source de profit. Beaucoup d'entre eux ont déjà prouvé qu'ils pouvaient diriger l'école primaire et consacrer quelques soirées à des cours destinés aux adultes.

« Dans les écoles communales, les exercices de l'enseignement, la lecture, l'écriture, les dictées, les récitations peuvent porter utilement sur les premières notions de l'agriculture. Il est bon d'entretenir chez les enfants élevés dans la campagne l'habitude et le goût de la profession paternelle. Il faut leur apprendre de bonne heure que l'agriculture est le plus ancien et le premier des arts utiles, que tous les peuples l'ont honorée, et que ceux qui ont contribué à ses progrès sont comptés parmi les bienfaiteurs de l'humanité.

« Les cours d'adultes viendraient développer plus tard les connaissances acquises dans le premier âge. Dans les longues

Digitized by Google

soirées d'hiver, le petit propriétaire et l'ouvrier agricole pourraient recevoir des notions d'histoire naturelle, de chimie agricole, de géométrie élémentaire, qui trouvent leur application immédiate dans la fabrication et l'emploi des engrais, le choix des cultures et des assolements, les travaux de nivellement et d'irrigation. »

M. Duruy, ministre de l'instruction publique était déjà entré dans cette voie d'amélioration, et avait demandé à coopérer à l'œuvre de son collègue par la lettre suivante :

« Je vous ai entretenu de l'enquête scolaire que je fais faire par les soins des recteurs et des inspecteurs d'académie, au sujet des moyens à employer pour répandre le mieux et le plus promptement possible les connaissances agricoles dans notre pays. Je mets au service de cette pensée nos quatre-vingts écoles normales, qui ont toutes un terrain plus ou moins grand pour des expériences d'horticulture et même d'agriculture; nos quarante mille écoles primaires, dont vingt-sept mille ont un jardin potager; nos trente mille cours d'adultes, où de très-utiles notions pourraient être données à des hommes en âge et en état d'en tirer immédiatement parti ; même nos établissements d'enseignement secondaire spécial, où se fait un cours d'agriculture, que je cherche à combiner avec celui des écoles normales; enfin, ceux d'enseignement supérieur, où se trouvent des chaires de chimie agricole qui ont déjà rendu de très-sérieux services. »

LES VINS DE BORDEAUX.

2e article, Vins de côtes.

CHER DIRECTEUR,

Sans remonter à Osiris ou à Noë, je me contente de constater ici que les coteaux de la rive droite de la Dordogne étaient déjà plantés de vignes lorsque Jules César fit la conquête de la Gaule.

Digitized by Google

La culture de la vigne était, dès cette époque, l'occupation des populations du pays de Languedoc, jusqu'à celui des Santons. La nature du sol rendait, au reste, toute autre culture bien difficile. Ce sol, qui appartient à la formation tertiaire, a des pentes si rapides, que le travail de la terre ne peut être fait qu'à bras d'hommes et à la bêche.

De *Bourg*, en remontant la Dordogne jusqu'à *Fronsac*, on récolte d'excellents vins de table, moëlleux, agréables au goût, et d'une belle couleur de grenat Syrien. Les communes les plus estimées sont : *Saint-Gervais, Saint-André de Cubzac, Saint-Romain, Saint-Agnan,* etc. *Bourg,* situé en face le bec d'Ambès, où la Dordogne se joignant à la Garonne forme le fleuve la Gironde, déroule à sa droite jusqu'à *Blaye* ses riches coteaux.

Les vins récoltés dans cette partie des côtes n'ont pas la finesse des précédents. Cependant, leur nature souple leur donne l'avantage d'être promptement employés, très-appréciés en *Hollande*, en *Belgique,* en *Allemagne* et dans tout le nord de la *France, Saugeron, Château-Lagrange, Cap-de-Haute, Charron, Lacroizette* et toute la commune de *Cars* sont des crûs de valeur.

A mesure que les vins ont pris faveur, les propriétaires ont pu donner à la culture tous les soins intelligents dont on entoure une production rémunératrice. Aussi, depuis le commencement de notre siècle, a-t-on planté un joli choix de cépages appropriés au sol. Les plus estimés dans les côtes du Blayais sont : le *Carmenet-Sauvignon*, le *Malbec* et le *Merlot;* dans les côtes de *Bourg,* c'est le *Mancin,* le *Teinturin,* la *Petite Chalosse noire* et le *Prolongeau.*

Ces vins, ainsi que ceux de Palus dont nous allons parler bientôt, quoique les moins chers des vins de Bordeaux, sont très-estimés par les consommateurs qui ne peuvent atteindre les prix élevés de Saint-Emilion, Graves rouges et blanches, et Médoc.

Traversons maintenant la Dordogne à Fronsac : nous entrons dans la partie du territoire connu sous le nom d'*Entre deux mers*, dans lequel sont situées les communes de *Créon, Branne, Pellegrue,*

Digitized by Google

Pujols. On cultive beaucoup de vignes blanches dans cette contrée; les produits y sont très-variés de qualité, cela selon la température des années; les récoltes sont souvent, à cause de cela, converties en eaux-de-vie. Les cépages cultivés en rouge sont : le *Teinturin,* le *Saint-Macaire,* le *Noir de Pressac* et le *Cruchinat;* les blancs sont : la *Chalosse blanche,* l'*Enrageat* et la *Blanquette,* tous plans de grande production, mais donnant des vins plus jolis que bons.

Dans cette contrée, les vignes sont presque partout en joalles et rampantes, de là leur grande production. Elles se nourrissent avec les engrais que l'on prodigue dans les allées pour la bonne marche des céréales et des petits pois, tandis que dans presque tous les autres vignobles de la Gironde, les vignes sont échalassées et plantées en quinconces.

En quittant l'entre-deux-mers, nous descendons entre la Garonne et la Dordogne, jusqu'au *bec d'Ambès;* c'est la meilleure partie de ce que l'on nomme les palus (vieux nom latin conservé par cette contrée toujours marécageuse), mais terre riche, fertile, composée de tous les détritus des trois règnes. Le commerce a divisé les palus en cinq crûs.

Le premier crû est celui des *Queyries,* situé en face même de Bordeaux, sur la rive droite de la Garonne; excellents vins, ayant beaucoup de bouquet. Très-durs quand ils sont jeunes, ils deviennent très-glissants avec les années. La vue du port de Bordeaux leur a communiqué tous les goûts des aventureux Bordelais : ils aiment les longs voyages, et quand ils ont supporté les ardeurs tropicales, ils reviennent presqu'aussi polis, aussi fins, aussi musqués que leurs aristocrates voisins du Médoc. Le seul cépage cultivé dans les *Queyries* est le *Verdot.*

Les deuxièmes palus sont les communes de *Monferrand* et *Bassens;* bons vins, de la couleur, du corps. Il leur faut aussi des voyages en mer ou un séjour de cinq à six ans dans le cellier.

Viennent ensuite les trois autres crûs de palus, composés des communes de *Quinsac, Ambès, la Trène, Saint-Loubès,* palus de *Bacalan,* jusqu'à l'ile *Saint-Georges.*

Digitized by Google

Ces produits font les bons vins de cargaison; en les laissant vieillir cinq ans en fût, on peut encore obtenir de bons vins de bouteille; malgré cela, ils conservent toujours un goût de terroir qui leur fait refuser le titre de vins fins.

Les cépages cultivés sont le gros et le petit *Verdot*.

La production annuelle des côtes et des palus, vignes classées par le commerce, est de 255,000 hectolitres environ; les vins non classés n'ont pas de statistique; ils servent à la consommation ordinaire et aux armements.

Le canton de Saint-Seurin produit aussi environ 20,000 hectolitres de vins blancs, qui sont généralement convertis en eaux-de-vie.

Il est procédé à la vinification dans toute cette partie du département de la Gironde par les mêmes moyens que ceux connus et employés dans tous les vignobles de France.

Les Graves et les Médocs seulement, sont traités d'une manière particulière et avec des soins que leurs prix élevés autorisent.

Ces deux contrées seront le sujet de mes troisième et quatrième articles. Après le Saint-Emilion et les Graves rouges et blancs, le Médoc!! Que serait le 8e paradis de Mahomet, si ce prophète ne s'était pas arrêté au 7e.

Je n'ai point la prétention d'instruire les viticulteurs; il suffit que mes observations leur paraissent justes. Le principal but de ces articles est d'initier le consommateur aux différentes richesses du sol girondin, car je crois que l'on e saurait trop mettre en garde l'amateur qui désire constituer une bonne cave, contre ces prétendus désintéressés qui, tantôt comme propriétaires, tantôt comme amis, expédient avec gros bénéfices des vins mal choisis.

Il est facile de comprendre que dans un vignoble où le sol a tant de variétés de composition, la température ait des influences grandes sur les récoltes; telles années sont bonnes ici, là inférieures; dans tel pays le vin d'un crû convient, qui ne convient pas dans un autre.

Digitized by Google

Le vin choisi, fourni par un négociant honnête et loyal, est, à mon avis, le seul dont on soit sûr d'obtenir les résultats espérés.

La fortune, l'honneur d'un négociant sont attachés à la marque de commerce. Enfant du sol, il connait tous les secrets de sa marchandise.

Son désir le plus grand c'est de léguer à ses fils un nom, qui, ayant fait le tour du monde, puisse, en suivant le drapeau national, aider, par les produits qu'il exporte sous la garantie de sa marque, à l'œuvre de progrès, par l'inspiration du beau et du bon.

Que le propriétaire cultive, que le marchand de tissus vende sa nouveauté, etc., etc., mais qu'au négociant de vins seul appartienne la vente du vin; c'est le seul moyen que l'amateur doit employer pour éviter les déceptions.

Rapportons-nous en donc à ce que l'on est convenu d'appeler la sagesse des nations :

Chacun son métier.....

Je vous présente, cher Directeur, mes cordiales salutations.

Alfred Bernard,
Voyageur de la maison E. Jannaut.

Bordeaux, le 15 février 1867.

TAILLE COURTE ET TAILLE LONGUE DE LA VIGNE.

Il s'agit tout simplement ici d'examiner une question que l'on soulève chaque fois qu'il y a débat entre les partisans de la taille courte de la vigne et les partisans de la taille longue. Quel est celui des deux modes d'opérer qui fatigue le plus ou qui fatigue le moins la vigne? Là-dessus on a beaucoup écrit pour ne guère prouver quand, à notre avis, on pourrait en quelques lignes fournir des explications satisfaisantes.

Digitized by Google

En physiologie végétale, la vigne n'est pas une exception, on le pense bien; ce qui s'applique couramment à nos diverses espèces, s'applique à elle tout aussi bien. Il n'y a plus que les routiniers incorrigibles et les mauvais observateurs qui osent soutenir que les amputations des branches et des rameaux contribuent au développement d'un arbre ou d'un arbuste. Et, en effet, lorsque vous diminuez par la taille le nombre des yeux, ou bourgeons pour parler plus scientifiquement, vous diminuez forcément la prise de séve en même temps que vous fatiguez plus ou moins le sujet maltraité par la serpette ou le sécateur. Il est clair, par conséquent, qu'un cep taillé à outrance, toutes circonstances égales d'ailleurs, sera plus affaibli, prendra moins de liquide séveux, et accusera un accroissement moindre qu'un cep très-ménagé à la taille. Il suit de là, en principe, qu'en laissant beaucoup de sarment sur une souche, ou qu'en taillant à long bois, on donne aux vignes la faculté de mieux se développer que si on multipliait les suppressions ou que si l'on taillait à court bois.

Tout ceci est hors de doute; les treilles palissées au mur et les hauts cépages le prouvent surabondamment; mais ce qui n'est pas moins prouvé, c'est que les vignes soumises à la taille longue ont plus de besoin à satisfaire que les vignes soumises à la taille courte, parce qu'il y a plus de bois et plus de grappes à nourrir dans le premier cas que dans le second, et qu'il est essentiel de mesurer la nourriture à l'appétit de la plante. Si vous laissez beaucoup de bois, vous augmentez cet appétit; si vous n'en laissez guère, vous le diminuez. Voilà ce que la physiologie nous apprend.

Il ne reste plus à présent qu'à mettre d'accord la théorie et la pratique, et c'est la grosse affaire.

Du moment où nous aurons un terrain profond, bien pourvu de vivres, il pourra se faire qu'il n'y ait point d'inconvénient, qu'il y ait même de l'avantage à pratiquer la taille longue; mais aussi, du moment où nous aurons affaire à une terre maigre, peu profonde et pauvre en provisions, la raison nous dira que le

Digitized by Google

nombre des convives doit se trouver en rapport avec l'état de service, qu'où il n'y a guère à manger on ne doit appeler que peu de mangeurs, ou, en d'autres termes, que la taille courte et la suppression de presque tous les sarments sont de rigueur. Nous savons fort bien que de pareilles mutilations affaiblissent les ceps et que cet affaiblissement nécessite les provinages, mais nous n'y pouvons rien.

Nous ne voyons qu'un moyen, dans ces terres maigres, de substituer la taille longue à la courte : c'est de fumer copieusement, c'est-à-dire d'apporter aux vignes la nourriture que le sol ne leur fournit pas en quantité suffisante. C'est facile, sans doute, mais ce qui l'est moins, c'est de conserver les hautes qualités des vins fins en fumant les vignes de choix. Que l'on bourre de fumier les vignobles communs, nous n'en prenons guère souci ; mais l'inquiétude nous gagne chaque fois que l'on se propose d'opérer ainsi au milieu de nos crûs les plus célèbres.

Si nous condamnons la taille longue dans la Côte-d'Or, c'est parce qu'elle nous forcerait à employer des engrais que nous croyons incompatibles avec la délicatesse et l'arome des grands vins. Avec la taille courte et une modeste production, il est vrai, les vivres contenus dans la terre, les cendres de sarment et des souches, et le marc des raisins, suffisent au vignoble, et nous pouvons encore conduire nos ceps à un âge respectable sans les provigner. Nous récoltons moins qu'avec la taille longue, mais nous dépensons moins aussi pour produire et nous ne craignons aucune altération. On peut ajouter qu'avec la taille courte la maturité doit se faire plus tôt qu'avec la taille longue, ce qui est un avantage. On conteste le fait, mais il nous semble que dans la presque généralité des cas il a lieu. Par cela même qu'un cep n'a pas ses aises, — et il ne les a pas, avec la taille courte, — la marche de la séve s'y ralentit de bonne heure, et ce ralentissement avance avec l'*aoutage*, ou lignification des tissus, en même temps que la maturation des grappes. Avec la taille longue, on est moins sûr d'obtenir ce résultat, à moins de fatiguer la branche fruitière par une surcharge de raisins ; mais dans cette

Digitized by Google

circonstance, même avec une forte fumure, les fonctions pénibles de la branche sont préjudiciables à la qualité du fruit. D'un autre côté, si la branche fruitière n'est ni surchargée ni gênée à l'extrême, si la branche à bois est vigoureuse, la séve devient fougueuse, la végétation se poursuit longtemps et la maturité se met en retard.

On voit par là qu'il convient, avant de se prononcer en faveur de tel ou tel systême de taille, de bien observer et de bien réfléchir.

(*Echo de l'agriculture.*) P. JOIGNEAUX.

NOUVEAU GENRE DE MASSIF A GRAND EFFET.

Les *Rhodendrum puncticum, maximum, cattæwbiense* et quelques hybrides de l'*Arboreum*, ainsi que les *Kalmia*, les *Andromeda* sont sans contredit les plus beaux arbustes à feuilles persistantes. Leurs fleurs, aussi variées que belles, font le plus belle ornement des parcs et des jardins. Malheureusement elles ne sont pas de longue durée : une fois passées, on les regrette jusqu'au printemps suivant.

Voici un moyen, non pas de perpétuer la floraison des Rhododendrum, mais d'en faire des massifs longtemps fleuris. Ce moyen consiste tout simplement à mêler aux Rhododendrum d'autres plantes qui croissent comme eux dans la terre de bruyère et fleurissent après eux. Telles sont les Lilium (lis) *lancifolium, punctatum, album* et l'espèce *auratum*. Ce dernier, d'introduction récente, est le plus beau des lis connus.

Ces différentes espèces ou variétés plantées en pleine terre de bruyères parmi des Rhododendrum, des Kalmia, des Andromeda, des Azalées du Caucase, fleurissent vers la fin de juillet. C'est donc une seconde floraison différente de la première et aussi belle.

Les lis que je viens de nommer sont rustiques et peuvent passer nos hivers, sans abris, en pleine terre.

Digitized by Google

On pourrait border très-ornementalement les massifs, dont je viens de parler, de jolies fleurs printanières, telles que les anémones ou hépatiques à fleurs bleues doubles, simples; roses doubles, simples, blanches; anémones des bois, anémones des fleuristes, simples, très-variées de couleurs, *Gentiana acaulis* à fleurs campanulées, d'un bleu foncé velouté admirable.

Toutes ces plantes en bordures ne nuiraient aucunement à la vigueur de celles de l'intérieur des massifs et augmenteraient d'autant leur splendeur. LIABAUD.

PLANTES NOUVELLES OU ENCORE PEU CONNUES,

Expérimentées au jardin de la Société centrale d'acclimatation.

—

M. Quihou, jardinier-chef au jardin zoologique du bois de Boulogne, a adressé, en décembre dernier, à la Société d'acclimatation, qui le publie dans son *Bulletin*, son rapport annuel sur les cultures de plantes nouvelles ou peu propagées, faites sous sa direction en 1866.

Nous extrayons de ce rapport les passages qui nous paraissent offrir le plus d'intérêt à nos lecteurs. Nous leur signalons surtout celui concernant le nouvel épinard *Ansérine,* d'Australie, — *Chenopodium auricomum,* — tant vanté par les journaux, en novembre dernier (Voir aux *plantes alimentaires*).

PLANTES D'ORNEMENTS.

Sciadopitys à couronne (*Sciadopitys verticillata*). — Conifère du Japon. — Arbre de moyenne grandeur, à feuilles disposées en couronne. Rare au Japon et à peine connu ici, où il n'est introduit que depuis quelque temps. Son origine des montagnes du nord du Japon et les quelques expériences favorables qui en ont été faites, nous garantissent presque complètement le succès de cet arbre très-remarquable.

Digitized by Google

Sapin de la reine Amélie (Abies reginæ Amaliæ), conifère de la Grèce. Il y a tout lieu de croire que c'est l'espèce connue sous le nom de *Sapin de Céphalonie*, du même pays. C'est un des plus beaux sapins, et c'est par erreur qu'il ne jouit pas d'une faveur au moins égale à l'*Abies Pinsapo*, connu et estimé des amateurs.

Cryptomérie du Japon. — Connu, mais vient rarement bien. Ne se plaît que sur des versants humides donnant vers le nord.

Thunopsis en doloire. — Encore rare; bel arbre, pittoresque au Japon.

Deutzie crénelée, à fleurs doubles. — Philadelphées (Japon). — Arbuste encore nouveau, à fleurs doubles, blanches, légèrement rosées à la circonférence. Miniature supérieure à l'ancienne Deutzie à fleurs simples.

Spirée à grande fleur nouvelle. — Rosacées (Amérique septentrionale. — Supérieure, dit-on, à l'ancienne variété. — Ajournée.

Troène ibota (Ligustrum ibota). —Jasminées (Japon).—Charmant arbuste encore peu répandu. Il a fleuri pour la première fois cette année et nous avons pu l'apprécier. Sa fleur forme une panicule beaucoup plus grande que dans les autres espèces. Feuillage luisant, port élégant. Nous lui prédisons un grand succès dans nos jardins.

Troène de la Chine. (Lig. cinense). — Jasminées. — Paraît être le même que celui du Japon.

Bambou comestible de Chine (Bambusa). —Graminées (Chine). — Il est à sa troisième année de végétation et n'a pas souffert des hivers. — Réussira sans doute sous notre climat et rendra de grands services comme ornement et probablement comme plante industrielle. —A propager.

Bambou du nord du Japon (Bambusa). — Don récent du commandant du Quilio. Extrêmement vigoureux; port du précédent. — S'acclimatera sans doute ici.

Bambou de Chine. — Le même que le Comestible.

Géranium à feuilles d'anémone, de Madère. — Culture en

Digitized by Google

pot et en serre, puis en pleine terre pendant la belle saison. — Il acquiert un grand développement et fait beaucoup d'effet.

Pied d'alouette nain de la Chine (Delphinium sinense pumilum). — Renonculacées (Chine). — Fleurs grandes, d'un beau bleu ; très-nain et franchement remontant. — Plante précieuse.

Pois de senteur invincible (Lathyrus odoratus var.). — Légumineuses. — Variété nouvelle à fleur rouge brillant, a été remarquée par les visiteurs.

Tabac géant à grandes fleurs pourpres (Nicotiana gigantea). — Ce tabac gigantesque peut être employé aux divers usages du tabac ordinaire; mais surtout comme plante ornementale. Placé isolément ou par groupes sur les gazons, il fera autant d'effet que les *Wigandia* et ajoutera à son beau port une floraison purpurine qui en relèvera l'effet.

Salpiglossis (sinuata). — Scrophularinées (Chili). — Rien de plus magnifique qu'une corbeille bien variée de cette plante qui réunit toutes les nuances brillantes. On pourrait comparer une semblable corbeille à un bouquet de feu d'artifice.

Onagre de Drummond (Ænothera Drummondi nana alba). — Onagrées (Texas). — Nouvelle variété à fleur blanches, pour corbeille, comme celle à fleurs jaunes.

Mufliers nains jaune et rouge (Antirrhinum majus var.). — Ils restent petits, propres à faire de charmants entourages.

PLANTES ALIMENTAIRES.

Ansérine (Chenopodium auricomum). — Arroches (Australie). — Nous avons déjà cultivé plusieurs espèces de *Chenopodium* dont les feuilles sont alimentaires comme épinards et dont les graines servent de nourriture aux animaux, soit entières, soit réduites en farine. *Nous ne croyons pas que cette variété nouvelle* ait plus de mérite que celle *que nous avons déjà expérimentée. Nous ne la cultivons plus parce que si cette plante rend de prompts services dans les Cordilières et en Australie, elle est ici bien inférieure à notre blé et à nos épinards.*

Poire de terre Cochet (Polymnia edulis). — Composées (Inde).

Digitized by Google

— C'est la sixième année que nous cultivons cette plante dont les tubercules contiennent de l'alcool, du sucre et de la potasse. Le produit sera plus satisfaisant dans le midi que dans le nord.

Vigne du Canada (Vitis vinifera. Asie). — Venue du Canada il y a trois ans. Ses raisins sont noir foncé et durs au goût, dans le genre de notre *Teinturier*.

Vignes de Constantinople, tchavouche. — Don de l'ambassadeur de la Porte ottomane à Paris. Arrivées le 12 juin dernier, bien fraîches et ayant émis de petites racines dans le voyage. Son Excellence dit dans sa lettre d'envoi : « *Ce raisin n'existe dans aucune autre partie du monde,* tant sous *le rapport de la finesse de sa pellicule que de son goût délicat* (1).

Haricot blanc de Cavaras. — Excellente variété, très-productive et sans rames.

Radis serpent (Raphanus caudatus). — Crucifères (Java). — Nous attendrons l'*année prochaine pour vérifier si ce curieux légume possède bien les qualités indiquées.*

Blé d'Abyssinie (Poa abyssinica). — Graminées. — Annuelle, à très-petits grains que l'on prépare comme de la semoule. Le coloris rouge de ses épis la ferait admettre pour la décoration des vases d'appartement. Les oiseaux en sont très-friands et ne nous ont pas laissé une seule graine.

Pomme de terre (Solanum tuberosum). — Solanées (Chili). — La saison a été peu propice à cette culture. Voici le rendement des meilleures variétés par ordre de maturité et le poids moyen par touffe. Elles ont été plantées toutes le 25 avril :

Maturité.	Noms.	Kilogr.
15 août,	Lapston Kidney,	1,800.
—	Santa Helena,	1,250.
20 —	Blanchard,	2,000.
—	Kidney rouge,	1,750.
25 —	Caillaut,	2,250.
—	Confédérée,	3,150.
1er septembre.	Rufsiana,	1,800.
—	Leseble,	1,800.
—	Masars,	1,250.
—	Dr Bretonneau,	2,250.
—	De trois mois,	2,150.

Digitized by Google

Il résulte de ce tableau que la Confédérée a donné le meilleur résultat.

(Note du rédacteur.)

CULTURE DU PÊCHER EN PLEIN VENT.

Le pêcher n'est ordinairement, pour le vigneron, que d'une importance secondaire; il lui préfère une vigne, et il a raison. Mais, sans nuire à celle-ci, il pourrait donner au pêcher plus de soins afin d'en obtenir des fruits plus gros : les gros fruits sont toujours plus recherchés sur les marchés, lors même qu'ils laissent à désirer sous le rapport de la qualité.

Suivant l'avis d'arboriculteurs compétents, les peines du vigneron seraient bien compensées par l'abondance et la beauté des fruits qu'il obtiendrait si ses pêchers étaient bien conduits.

Dans ce cas, leur ombre ne nuirait tout au plus qu'à deux ou trois ceps.

Au lieu de les planter au milieu d'un champ de vigne, il s'agirait de les placer de préférence sur les bords des sentiers ou chemins de desserte, et au bout des *chaponnières*.

Au printemps, on retrancherait l'extrémité des rameaux, et pendant la belle saison, en temps de loisir, on pincerait les bourgeons gourmands pour équilibrer la séve.

On chercherait à leur donner une forme ronde, afin que les rayons du soleil pussent les envelopper sans prolonger l'ombre sur les ceps voisins et colorer leurs fruits.

Pendant ses loisirs d'hiver le vigneron émonderait les petites branches mortes à l'intérieur et nuisibles à la circulation de la séve.

Comme on vient de le voir, ces soins ne seraient ni fatiguants ni dispendieux, et donneraient les résultats très-satisfaisants

Jules DESCHAMPS.

Digitized by Google

CULTURE ET PAIN D'IGNAME DE CHINE,

Suivant le système de M. de Montigny.

—

Lorsque M. de Montigny introduisit l'Igname de Chine en France, on ne parla que de cette plante pendant plusieurs années. On vantait ses qualités ornementales, sa culture facile, son produit abondant, sa chair fine, délicate; enfin, elle était destinée à remplacer avantageusement la pomme de terre malade.

Cependant, l'expérience se fit peu à peu, — plutôt mal que bien, — et ceux qui s'étaient montrés les plus enthousiastes pour elle, se calmèrent; quelques-uns même furent les premiers à la rejeter.

La *Dioscorea batatas*, pour l'appeler par son nom botanique (DCNE), ne méritait ni tant d'éloges, ni tant de dédain. Elle se contente d'un terrain médiocre, pourvu qu'il soit léger, sablonneux; elle n'exige pas beaucoup d'engrais et produit beaucoup. Ses tubercules peuvent rester dans la terre, même pendant l'hiver et être arrachés quand on en a besoin.

Cet arrachage présente, il est vrai, quelques difficultés, ce qui nuit à sa propagation. Mais ce sont précisément ces difficultés que M. de Montigny a vaincues par son mode de culture, indiqué à M. le maréchal Vaillant.

M. de Montigny a même fait faire du pain avec la fécule d'igname. « M. le maréchal Vaillant, dit le *Bulletin de la Société centrale d'horticulture*, a déposé sur le bureau, dans la séance du 22 novembre dernier, deux échantillons de pain qui lui ont été envoyés de Guilbaudon par M. de Montigny, et qui ont été faits en ajoutant à la farine, dans l'un, vingt pour cent, dans l'autre, cinquante pour cent de fécule d'igname. Ces deux pains sont coupés en morceaux qui sont distribués aux membres présents. »

M. de Montigny, dit à ce sujet, à M. le maréchal dans une de ses lettres que nous analysons :

Digitized by Google

« Il ne vous échappera pas, M. le maréchal, qu'au lieu de faire faire mon expérience de panification par un homme spécial (un boulanger), je l'ai confiée à un simple cultivateur, afin que les qualités *panifiantes*, si je puis m'exprimer ainsi, de la fécule d'igname en soient d'autant mieux démontrées.

« Comme entremets, la fécule de l'igname est aussi ce qu'il y a de plus nutritif, de plus délicat, et j'ajouterai de plus sain. Je suis hélas ! trop bon juge, par suite du déplorable état de mes intestins, pour ne pas pouvoir l'affirmer. »

M. le maréchal, répondant à M. de Montigny, lui dit : « Je me fais une vraie fête de récolter mes ignames dans dix mois. Je crois cependant que c'est trop tôt et qu'il convieut de les laisser une année en terre, elles sont meilleures. »

Voici maintenant le mode de culture de M. de Montigny :

« Notre terrain (de Guilbaudon), écrit-il à M. le maréchal, est de nature sablonneuse, par conséquent très-meuble ; à 50 ou 60 centimètres de profondeur, on rencontre un tuf argileux, etc. Ce terrain n'a jamais été fumé. J'y ai fait faire des ados de 5 mètres de long sur 1 mètre de large et 30 centimètres de haut, sur lesquels on a planté de très-petits tronçons de tubercules, par deux sur la largeur et dix sur la longueur.

« L'année dernière, depuis le mois de novembre jusqu'en

Digitized by Google

mars de cette année, j'ai fait extraire des tubercules déjà très-gros, en *laissant en place les collets*, coupés à une profondeur de 15 à 18 centimètres et en ayant bien soin (ceci est à remarquer) *de ne découvrir ces collets que d'un côté et juste autant qu'il fallait pour trouver le tubercule, de façon à laisser auxdits collets le plus possible de chevelu intact.*

« Ce sont les produits de ces collets que je recuille aujourd'hui ; ils n'ont, par conséquent, que huit à dix mois de végétation, ayant eu toujours leurs collets coupés à 6, 7 et 8 pouces de profondeur.

« De cette façon, les ados une fois faits, cette culture peut durer indéfiniment, et fournir ainsi une réserve permanente d'abondante et nutritive fécule aux cultivateurs même les plus pauvres, puisqu'ils n'ont, pour l'obtenir, que quelques mètres de terrain à employer.

« Nos ados primitifs étaient mal faits; ils étaient trop bas, car il leur faut au moins de 40 à 50 centimètres de hauteur. Mon jardinier pense, en outre, qu'il ne faut faire les ados que de 40 à 50 centimètres de largeur sur une longueur indéfinie et ne planter l'igname que sur deux rangs en longueur, *afin de pouvoir atteindre le tubercule en grattant simplement sur les côtés de l'ados, à* 25 *ou* 30 *centimètres de profondeur, pour opérer la section du collet sans le découvrir.*

« Plus la tige de cette plante se développe en élévation, plus le tubercule devient gros. J'ai donc toujours fait mettre à chaque pied des tuteurs, hauts de deux mètres.

« Si on néglige d'extraire les tubercules, lorsqu'ils ont atteint leur complète maturité, ils ne se gâtent pas pour cela, comme la pomme de terre; ils se conservent à l'état de légumes secs et ils contiennent encore de l'amidon très-blanc, en quantité considérable. »

Comme on le voit, en cultivant l'igname à la façon de M. de Montigny, on peut obtenir des résultats très-satisfaisants.

Du reste, on annonce l'importation d'autres espèces à tubercules ronds qui ne présenteront pas les mêmes difficultés de

Digitized by Google

culture que la première. Les variétés de celles-ci, à tubercules plus arrondis, obtenues de semis en France depuis quelques années, sont peu à peu retournées au type, c'est-à-dire à tubercules longs. On ne continue pas moins ces semis en grand nombre. Un membre de la Société d'acclimatation disait, dans une des dernières séances de cette Société, que « si on pouvait lui fournir deux ou trois mille kilos d'igname, il était tout disposé à en faire l'acquisition. »

J. C.

DE LA PROPAGATION DES OISEAUX INSECTIVORES.

Depuis un certain nombre d'années on se plaint amèrement et avec raison de ne cueillir que des fruits piqués des vers, quelle que soit la température des saisons, et on en demande la cause. Elle est toute trouvée : c'est à des myriades d'insectes frugivores qui pullulent de plus en plus dans les vergers et les jardins qu'il faut attribuer le mal.

Pourquoi le nombre de ces insectes augmente-t-il chaque année ?

Parce que celui des oiseaux insectivores diminue.

Les sociétés protectrices, les hommes prévoyants, ont beau recommander la conservation et la propagation des petits oiseaux, on les détruit de plus belle. Pour s'en convaincre, on n'a qu'à observer les faits.

Ainsi, pendant toute la durée de l'ouverture de la chasse, on voit aux étalages des marchands de comestibles des paquets de petits oiseaux comme des paquets d'oignons. Dans les clos, dans les jardins, on tend des filets et on en prend par douzaines. Quand ils quittent un pays où doit tomber la neige, pour aller dans un autre qui ne doit pas en avoir et où ils trouveront leur nourriture, on les attend là pour les massacrer par milliers et pour les envoyer vendre à la criée dans les grandes villes.

Digitized by Google

Voici un fait tout récent qui le prouve. On écrivait au *Nouvelliste de Marseille*, le 18 ou le 20 janvier dernier :

« Les froids des 14 et 15 janvier ont été de bonne aubaine pour les *disciples de saint Hubert :* les linottes, les serins, les allouettes ont passé dans nos campagnes par vols si considérables que certains champs en ont été littéralement couverts. Devant nous, un *chasseur* a placé côte à côte le gibier qu'il a tué. La ligne des pauvres petits oiseaux morts était longue de *onze mètres.* »

Le *Salut Public*, après avoir reproduit ce fait, ajoutait les observations suivantes qu'on a trouvées fort justes :

« Et le correspondant du journal marseillais ose qualifier ces massacreurs de linottes et de serins de *disciples de saint Hubert*... Mais les adeptes de ce glorieux patron des chasseurs ne voudraient pas souffrir avec eux de pareilles gens, même pour tremper la soupe à leurs chiens !

« Exterminer onze mètres de pauvres petits oiseaux à moitié morts de faim et de froid, et faire insérer cette prouesse dans les feuilles publiques !... »

Nous avons connu un propriétaire qui favorisait de son mieux la propagation des petits oiseaux dans son clos. Il n'avait qu'un chien Terre-Neuve et pas de chats ; il mettait des grains à la portée des petits oiseaux. Ils venaient en grand nombre chaque matin fêter leur bienfaiteur et le réveiller par leurs chansons joyeuses. Aussi ne se plaignait-il pas des insectes ; ses arbres étaient sains, vigoureux ; aucun de ses fruits n'était piqué des vers. Mais un de ses voisins prit un permis de chasse et se mit à fusiller toute la journée les petits oiseaux qui avaient le malheur de passer dans son clos. Quand le bienfaiteur vit qu'il jouait le rôle de Bertrand au profit de son voisin Raton, il vendit sa campagne et alla s'installer en ville.

Nous signalons ces faits aux sociétés protectrices qui s'ingénient à vulgariser des moyens faciles pour la propagation des oiseaux insectivores. Leurs efforts n'aboutiront, en France, à aucun résultat satisfaisant, jusqu'à ce qu'elles aient réclamé à

Digitized by Google

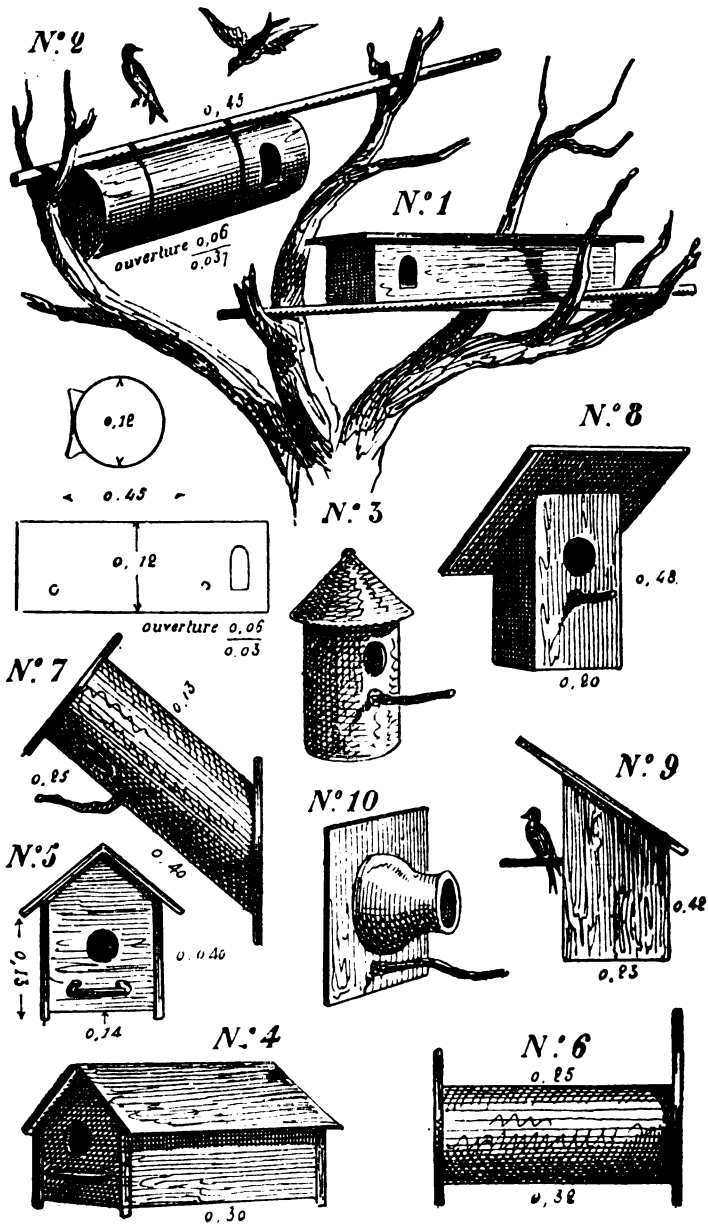
à outrance la révision de la loi actuelle sur la chasse, et obtenu une autre loi qui défende, *en tout temps*, la vente des oiseaux considérés comme insectivores.

« L'œil de l'oiseau, a dit M. Bourgoin, président de la Société centrale protectrice, conformé pour voir aussi bien de loin que de près, lui révèle ce que l'œil humain n'aperçoit pas; l'activité de l'oiseau est telle que tout insecte en est aussitôt frappé. »

En Allemagne, en Suisse et dans d'autres pays, où les oiseaux sont mieux protégés par la loi que chez nous, on a imaginé divers engins pour leur servir d'abri en hiver et de nid au printemps. « Les enfants, ajoute M. Bourgoin, s'habituent bien vite à respecter ces nids : ils émiettent leur pain aux oiseaux qui deviennent bientôt les amis de la famille. »

Comme on détruit partout les buissons et les haies touffues qui servaient d'asiles aux petits oiseaux insectivores, M. de Tschudi conseille « de planter, sur un terrain de peu d'étendue et de peu de valeur, des buissons épineux, rapprochés, au milieu desquels on met quelques sorbiers, cerisiers et arbres verts; on recouvre le sol, à la hauteur de la main, de branches d'épines pour empêcher les chats d'y pénétrer. Cette plantation, une fois établie, une foule de petits oiseaux s'y rassemblent bientôt. De tels fourrés leur conviennent à merveille, à cause de la sécurité dont ils y jouissent. Ces sortes de colonies protégent si bien les propriétés que tous les fruits y réussissent, même dans les mauvaises années. »

Digitized by Google



Digitized by Google

Voici l'explication des figures ci-devant, représentant des nids artificiels en bois ou en argile :

Figure 1. — Nid en bois de 45 centimètres de long et à l'intérieur de 12 centimètres sur 9; toit en zinc dépassant de 6 centimètres le nid de chaque côté.

Figure 2. — Nid ou enveloppe de nid en terre, placé sur un arbre, habité principalement par des étourneaux ou sansonnets.

Figures 3, 4 *et* 5. — Nids de tuyau en bois, recouverts d'un toit en tôle, habités principalement par des mésanges.

Figure 6. — Nid en tuyau de sapin de 30 à 40 centimètres et percé à 10 ou 12 centimètres de vide ; l'extrémité postérieure servant de fond, clouée à une petite planche fixée par des clous à un tronc d'arbre. A Yverdon, il en a été placé un bon nombre dans les forêts, les champs, les jardins et il en est sorti de nombreuses nichées d'oiseaux.

Figure 7. — Un bout de tuyau en bois muni de son écorce, coupé obliquement et fermé aux deux bouts par de petites planches.

Figures 8, 9, 10. — Petites caisses en planches, peu coûteuses et fixées aux arbres.

Les espèces d'oiseaux les plus friandes d'insectes, l'étourneau, le grinpereau, la sitelle, les mésanges, le rossignol de muraille, etc., font habituellement leur nid dans les trous d'arbres pourris ; mais ils s'habituent volontiers aux nids artificiels. La linotte, la fauvette, le roitelet, le rouge-gorge, le pinson et le chardonneret préfèrent leur nid naturel.

On s'est longtemps demandé si les pies détruisaient les petits oiseaux. Le fait est avéré : on a vu cette espèce détruire de jeunes nichées. J. C.

—

ERRATA. — Dans notre précédent numéro (janvier), article *Mélastomacées*, premier alinéa, au lieu de : *Gynophyllum*, lisez : *Cyanophyllum*; deuxième alinéa, au lieu de : *Spærogyne*, lisez : *Sphærogyne*; à la fin, article *Fremontia*, au lieu de : *Eterculiées*, lisez : *Sterculiées*.

CHERPIN, *Éditeur*.

Lyon. — Imprimerie du *Salut Public*. — Bellon, rue Impériale, 33.

Digitized by Google

CHRONIQUE

Actualité. — Faut-il tailler la vigne sur l'œil ou à un centimètre en arrière de ce dernier. — Pomme de terre. — Funérailles de M. Verrier, arboriculteur. — Taille de la vigne à long bois et à court bois. — Conservation du beurre. — Concours régional de Bourg (Ain). — Culture en serre du rosier. — Enquête agricole. — Mort d'une jeune gazelle.

Actualité.

La pluie qui tombe presque continuellement depuis le commencement de mars a favorisé la végétation des plantes herbacées.

Malheureusement celles mêlées aux céréales s'en ressentent et nécessiteront des sarclages lorsque le beau temps sera revenu. Mais il sera peut-être alors trop tard, la tige du blé étant formée. Dans tous les cas, on fera bien d'arracher avec la main les plus fortes herbes.

Les arbres fruitiers à noyau, qui avaient été épargnés par les gelées de février, fleurissent pendant la pluie. La fécondation en est contrariée, et il ne serait pas étonnant qu'on ne récoltât dans nos localités ni abricots, ni pêches, ni prunes.

Les semailles et les plantations dites de printemps sont retardées par la pluie ; les cotylédons des semis faits hâtivement sont dévorés, à mesure qu'ils sortent de terre, par les limaçons. Comme on le voit le printemps se présente mal.

Mais une série de beaux jours ferait bientôt disparaître la mélancolie qu'inspirent le temps actuel et ces pronostics :

Mars sec et beau
Remplit cave et tonneau,

A St-Joseph beau temps,
Promesse de bon an.

Faut-il tailler la vigne sur l'œil ou à un centimètre en arrière de ce dernier?

Cette question, peu importante en apparence, a été longtemps

Digitized by Google

agitée. Elle peut être résolue de la manière suivante au point de vue de la physiologie végétale :

La séve se porte toujours avec le plus de force à l'extrémité du sarment coupé, c'est-à-dire sur le dernier œil. Si on laisse derrière cet œil une longueur d'un centimètre environ de bois il conservera toute sa vigueur, et l'œil le plus proche de la branche, — nous supposons une taille sur deux yeux, — en souffrira; il ne se développera que lentement.

En taillant sur le deuxième œil, c'est-à-dire tout près de l'œil, ce dernier aura moins de force et de vigueur et le plus proche de la branche en profitera. Il y aura équilibre entre les deux bourgeons. Il est donc préférable de couper le sarment tout près du deuxième œil.

Pomme de terre.

Un agronome distingué, M. V. Duchatel, a eu l'heureuse idée de proposer d'établir à l'Exposition de Billancourt, — annexe de celle du Champ de Mars, — un champ d'expériences comparatives sur les diverses cultures de la parmentière.

M. Maillard, propriétaire à Sens, recommande le procédé suivant, dont il a fait l'expérience, pour préserver le précieux tubercule de la maladie.

Il fait dissoudre 80 grammes de sulfate de cuivre (vitriol bleu) dans dix litres d'eau ordinaire. Il plonge dans cette eau 200 grammes de zinc pendant 12 heures; puis, après avoir retiré le zinc, il y met, pendant 10 heures, les pommes de terre destinées à la reproduction. Il les retire au bout de ce temps et les plante immédiatement à demeure. La maladie de la pomme de terre étant probablement un champignon, et le soufre contraire aux cryptogames, le procédé paraît rationnel.

Mais peut-être le soufre sublimé, mélangé avec de la terre réduite en un mortier clair, dans lequel on tremperait les tubercules avant de les planter, produirait-il le même résultat. Il est constaté par des faits récents que les racines des arbres et

Digitized by Google

arbustes sujettes à prendre *le blanc* sont préservées de cette maladie, lorsqu'elles sont trempées, comme nous venons de le dire, avant d'être mises en terre.

M. V. Duchatel conseille de ne planter les pommes de terre qu'au commencement de septembre. Une culture de ce genre faite en septembre lui a produit le double de tubercules qu'une autre faite en mars, et ces tubercules se sont mieux conservés que les autres. La variété ainsi expérimentée est la *Rohan hâtive jaune.*

Funérailles de M. Verrier, arboriculteur.

La fin de cet hiver n'a pas été favorable aux professeurs d'arboriculture de notre région. Dans notre précédent numéro nous annoncions la mort du regretté M. Bremond. Aujourd'hui l'Ecole agricole de la Saulsaie (Ain) porte le deuil de M. Verrier, mort presque subitement le 12 mars au matin.

La semaine précédente il avait fait son cours annuel d'arboriculture, à Bourg, et était rentré chez lui sans aucun malaise extraordinaire.

Mais, dit la *Chronique agricole de l'Ain,* lorsque le mardi 12, après être sorti pour ses travaux ordinaires du matin, il rentra la figure profondément altérée, se sentant atteint mortellement, il eut à peine le temps de faire ses adieux à sa femme et expira un quart d'heure après.

Le jeudi suivant ses funérailles ont eu lieu à Montluel. Un nombreux cortége l'a accompagné jusqu'à sa dernière demeure.

M. le Directeur de la Saulsaie et M. Mas, Président de la Société d'horticulture, ont prononcé sur sa tombe des paroles de regret qui ont vivement ému l'assistance.

Les jardiniers de Montluel, ajoute la *Chronique,* chargés de guirlandes et de couronnes de fleurs sont venus les déposer sur la tombe d'un confrère dont les conseils leur avaient été si souvent utiles, et ont aussi voulu témoigner de vive voix toute leur reconnaissance.

Digitized by Google

Taille de la vigne à long bois et à court bois.

Dans notre précédent numéro, M. P. Joigneaux a parfaitement expliqué ce qu'il faut entendre par ces mots : *taille à long bois ou à court bois.* Mais on nous demande quelles sont les variétés de vigne qu'il faut tailler à long bois. Cela a été dit.

La taille à long bois doit être appliquée aux cépages vigoureux et ordinairement peu fructifères. Voici pourquoi : ce sont les yeux du sarment les plus proches de la branche qui sont les mieux aoutés. Or, si l'on taille sur deux de ces yeux, on a deux bourgeons vigoureux qui s'emportent à bois. En taillant sur cinq ou six yeux, les derniers, les moins puissants, se mettront à fruits. Cinq ou six bourgeons usant aussi une plus forte somme de séve que deux, le cep obligé de nourrir ces cinq ou six bourgeons est amoindri dans sa vigueur et se met plus volontiers à fruits.

Ordinairement, les vignobles ne sont complantés que d'une ou de deux variétés de vigne. Alors le vigneron taille de la même manière tous les cépages, suivant son habitude, à long ou à court bois. Mais lorsqu'il a affaire à une collection de variétés de vignes, s'il opère comme dans le vignoble, il fait une triste besogne. En effet, tel cépage demande un genre de taille, tel autre un autre genre, suivant l'observation qu'en a faite antérieurement l'amateur éclairé. Nous concluons de ces faits que des cépages en collection ne peuvent être taillés convenablement que par des hommes observateurs et expérimentés.

Conservation du beurre frais.

A la campagne, on a l'habitude de faire fondre le beurre, lorsqu'il est abondant, pour le conserver dans des jarres jusqu'en hiver, temps où il devient rare. Le printemps est le moment le plus propice pour cette opération. Alors le bétail commence à pâturer dans les champs. L'herbe tendre et fleurie communique

Digitized by Google

au beurre son parfum ; il est excellent. Malheureusement la simple cuisson qu'on lui fait subir ordinairement dans un ustensile en fer lui laisse un mauvais goût; et puis il devient bientôt rance.

Voici un autre procédé plus rationnel et plus efficace, pratiqué avec succès en Angleterre et recommandé par la presse agricole :

« Après avoir bien lavé et soigneusement essuyé avec du linge le beurre que l'on vient de retirer de la baratte, on en remplit des pots, en ayant soin de n'y laisser aucun vide. On place ces pots dans une chaudière à moitié pleine d'eau, que l'on chauffe jusqu'à ébullition. L'eau refroidie, on retire le pot. Le beurre ainsi préparé est tout aussi frais au bout de six mois qu'il l'était immédiatement après son barattage. En se fondant dans l'eau, il a laissé déposer au fond des pots tout le caséum, et il reste ainsi un beurre extrêmement pur, propre à tous les usages culinaires. Son goût, dépouillé de celui que lui communique le principe caséeux, est même beaucoup plus fin que celui du beurre frais battu. »

Concours régional de Bourg (Ain).

Le concours régional agricole pour 1867, se tiendra à Bourg, du 27 mai au 2 juin. M. A. Malo est désigné comme inspecteur général chargé de la direction de ce concours.

Pour être admis à exposer, on doit adresser au ministre de l'agriculture, au plus tard le 1er avril prochain, une déclaration écrite, dont les modèles se délivrent gratuitement dans toutes les préfectures et sous-préfectures, et à la direction de l'agriculture, rue Saint-Dominique-Saint-Germain, 60.

Ainsi que nous l'avons dit dans notre précédent numéro, une Exposition d'horticulture, divisée en plusieurs concours suivant les divers genres de plantes à exhiber, sera annexée aux concours d'agriculture.

L'Exposition se tiendra dans le jardin de la Société d'horticulture au Champ-de-Mars, à Bourg.

Digitized by Google

Les objets destinés à l'Exposition sont reçus depuis le *Jeudi* 30 *Mai,* et devront être mis en place, classés et étiquetés le *Vendredi* 31, à dix heures du matin, sous peine d'exclusion du concours.

Celui qui veut concourir doit faire tenir (*franco*) au secrétaire de la Société d'horticulture, à Bourg-en-Bresse, avant le 1er mai, la liste générale des objets qu'il se propose d'exposer. Cette liste doit désigner : 1° les nom, qualité et demeure de l'exposant; 2° la nature des produits et l'emplacement superficiel qu'ils doivent occuper; 3° les concours auxquels on désire prendre part.

L'exposant reçoit en retour un numéro d'ordre reproduit sur l'emplacement de l'Exposition, dans le lieu qui lui est assigné au moment de l'apport des lots.

Les numéros des jardiniers sont sur fond blanc et ceux des amateurs sur fond rouge.

Culture en serre du rosier.

La culture *forcée* en serre, pendant l'hiver, des rosiers francs-de-pied en pots s'est propagée à Lyon comme à Paris depuis quelques années. On voit maintenant beaucoup de ces jolis arbustes en boutons et en fleurs sur les marchés où ils font concurrence aux camélias, aux azalées, aux pruniers du Japon et autres jolies plantes.

Ceux de nos horticulteurs qui ont entrepris avec le plus de succès cette culture, sont M. Berger, rue de la Mouche, à la Guillotière, M. Adrien Benoit, rue Valon, à Montplaisir, M. Gono, à Sans-Souci, à Montplaisir, M. Garin, place Bellecour, et quelques autres dont les noms nous échappent.

Enquête agricole.

Le *Moniteur* du 9 mars courant a fait connaître l'état actuel de l'enquête agricole. La Commission supérieure s'est réunie le

Digitized by Google

7 du même mois, sous la présidence du ministre de l'agriculture. Le commissaire général a annoncé que l'enquête était achevée dans tous les départements, que les procès-verbaux des séances, les nombreux documents recueillis, joints aux rapports des commissaires pour chaque circonscription, étaient parvenus à la direction générale. La Commission supérieure s'est divisée en sept sections pour examiner ces documents et choisir ceux qui peuvent être publiés.

Pendant que l'enquête se faisait en France, le ministre de l'agriculture faisait prendre, par les consuls à l'étranger, des renseignements sur la situation agricole de leur résidence, et recevaient de précieux documents qui ont été réunis, pour être examinés, à ceux de l'enquête indigène. Une sous-Commission a été nommée pour les apprécier.

Mort d'une jeune gazelle.

Nous disions, l'année dernière, qu'une jeune gazelle était née chez Mme Drevet, amateur distingué, à Saint-Cyr-au-Mont-d'Or, près Lyon. Nous ajoutions que les animaux sauvages élevés à l'état d'esclavage, semblaient ne pas vouloir la propagation de leur espèce dans de telles conditions, puisque ordinairement ils tuaient leurs petits, esclaves comme eux. C'est ce qui est arrivé pendant le dernier hiver à la gazelle âgée de neuf mois de Mme Drevet. Elle a été tuée par son père.

Digitized by Google

REVUE DE LA PRESSE AGRICOLE ET HORTICOLE.

—

Le *Journal de l'Agriculture*, qui traite habituellement des sujets très-sérieux, a publié dans son Bulletin hebdomadaire du 10 mars un article d'un de ses correspondants, M. Crinon, sur les taupes. Nous reproduisons de cet article la partie relative à un repas de ces animaux, repas peut-être vu en rêve :

Deux fois dans ma vie, dit M. Crinon, j'ai vu et j'ai été témoin du repas de deux de ces petites bêtes habillées de noir, en 1836 et 1839, si ma mémoire me sert bien. Je me trouvais sur l'un des points du département de l'Oise, par un beau soleil du mois de mai ; la surface du sol était plutôt sèche qu'humide. En plein soleil, abritées par des buissons, les taupes étaient assises sur leur train de derrière et tenaient dans leur pattes de devant des hannetons bien formés qu'elles croquaient à belles dents, même en ma présence, ce qui m'a fait supposer que la vue de ce petit animal devait être bien faible hors du milieu où il vit habituellement. Le repas fait et terminé, j'ai pu constater même qu'elles ramassaient les miettes, qui consistaient en ailes et pattes.

Quoi qu'il en soit de ce phénomène, il a évidemment pour but contribuer à prouver l'utilité des taupes dans les champs et les jardins, utilité énergiquement niée par les praticiens.

Pour nous, nous pensons que tous les animaux ont été créés par la nature pour rendre quelques services dans le milieu où ils étaient destinés à vivre au moment de leur création. Mais l'homme, par ses travaux, a changé leurs conditions d'existence, et aujourd'hui, au lieu de lui rendre des services, ils lui sont nuisibles ; du moins leurs services ne sont plus en proportion de leurs dégâts. Les amateurs de taupes n'ont sans doute pas fait ces réflexions, et c'est pourquoi ils se passionnent pour elles.

Nous ne désespérons pas de les voir bientôt concourir pour le prix Monthyon, et les taupiers recevoir des volées de bois vert.

Le *Journal d'Agriculture progressive* rapporte un fait récent, relatif à la liberté pour les oiseaux, que nous recommandons aux autorités compétentes :

Digitized by Google

Puisqu'on se plaint, avec juste raison, de la quantité toujours croissante d'insectes qui attaquent et détruisent en partie nos récoltes, on ne saurait trop louer l'exemple que vient de donner la police de Rouen. Il y a quelques jours, un grand nombre de marchands d'oiseaux stationnaient sur la place Saint-Severin avec des volières bien garnies; ils espéraient faire une bonne recette. Mais au moment de commencer la vente, l'autorité est venue intimer l'ordre de donner immédiatement la liberté à toute la gent emplumée, en vertu de la loi qui interdit la vente des oiseaux des champs. Cet exemple est malheureusement trop rarement suivi.

Le moment est arrivé de favoriser, par tous les moyens possibles, la multiplication des oiseaux, et au nombre de ces moyens se présente, en première ligne, la défense de vendre les oiseaux et surtout, les jeunes couvées, que les braconniers en herbe sont si ardents à rechercher. Nous avons pour y parvenir, le prône d'abord, les leçons des instituteurs, puis le baudrier du garde-champêtre. Voilà, certes, plus qu'il n'en faut pour tenir en respect les petits maraudeurs, à la condition que les grands donnent l'exemple, en protégeant les plus ardents destructeurs d'insectes.

Le *Courrier de l'Ain* publiait récemment le fait suivant, qui donne une idée des usages de la Bresse :

« On sait que dans nos ménages bressans, la femme, comme il appartient dans un pays où est dès longtemps en vigueur le régime de la communauté, a une autorité morale assez marquée. Le mari ne conclut jamais de marché un peu important sans la consulter, et la femme bressane justifie par un tact et une sagacité remarquable ce légitime ascendant, qui, pour elle, n'est jamais troublé par les fumées du vin et l'entraînement du cabaret.

« Parmi les usages qu'a rappelés M. l'abbé Nyd dans sa lecture à la Société d'Emulation, il en est un assez piquant qui concerne les anneaux de mariage.

« Une bressane, au moment de la bénédiction de son mariage, lorsqu'elle reçoit l'anneau béni par le prêtre, de la main de son époux, plie ordinairement le doigt, pour que cet anneau ne dépasse pas la seconde phalange; car, selon l'idée qu'y attache

Digitized by Google

la coutume en Bresse, moins l'anneau est enfoncé, plus elle conservera de liberté et de maîtrise. »

La *Revue agricole du Lot-et-Garonne* contient, dans son numéro de mars, une correspondance très-intéressante sur une question aussi vieille que la vigne, mais qui n'a pas encore été résolue. Du temps de l'établissement des Hébreux dans la Palestine, on disait déjà : *c'est le terrain qui fait le vin;* mais on y a ajouté depuis ce corollaire : *le cépage aussi.*

M. G. de Laffite Lajoannenque a dit récemment au Comice d'Agen : « Devons-nous produire des vins fins ou des vins communs? — Pourquoi les vins du Médoc et de la Bourgogne ont-ils des qualités qui les distinguent des autres crûs? etc. »

M. C. Dustaut, autre viticulteur distingué du même pays, a critiqué M. de Lafitte, en lui disant qu'il confond le *terrain avec le crû;* que c'est, en effet, le crû qui distingue de tous les autres les vins du Médoc et de la Bourgogne, et il se demande : « Pourquoi un propriétaire possédant des terrains plantés et cultivés de la même manière, récolte-t-il dans le Bordelais un vin supérieur à celui de l'Agenais? » Il nomme un de ses amis des environs de Marmande qui vend ses vins 100 et 125 fr. la pièce de 228 litres, tandis que les autres propriétaires cèdent les leurs à un prix très-inférieur. Il fait observer que les plants cultivés par son ami sont les mêmes que ceux de l'Agenais; mais il ajoute que *sa vinification est mieux soignée.* M. de Lafitte lui fait observer que ces derniers mots renferment précisément la réponse demandée.

Mais il ajoute avec raison que les racines des différents cépages ont la propriété de s'assimiler les éléments minéraux que renferment le sol et le sous-sol. Il cite l'hortensia dont les fleurs roses deviennent bleues, s'il est arrosé avec une dissolution de sulfate de fer. Les différentes variétés de vigne possèdent aussi la propriété de s'assimiler en plus ou moins grande quantité tels ou tels éléments minéraux, suivant leur organisation plus ou moins développée et plus ou moins propre à tel ou tel terrain. Ce

Digitized by Google

ne sont, du reste, que des hypothèses, et la question reste encore à résoudre.

Le *Journal de la Société centrale d'horticulture de France* nous fait connaître quelques détails intéressants sur la culture de l'hortensia à fleurs bleues. Il paraît qu'on peut obtenir ces fleurs anomales en arrosant les pieds soit avec une solution d'alun ammoniacal, soit avec une dissolution de sulfate de fer. M. le docteur Pigeaux en conclut que ce n'est pas uniquement l'azote contenu dans l'ammoniaque qui peut bleuir les fleurs de ces plantes, et que la véritable cause de ce changement de coloration est encore inconnue.

En effet, M. Boisduval dit avoir arrosé des hortensias roses avec une solution de sulfate de fer et aussi avec de l'eau ferrée sans avoir obtenu aucun résultat.

Un autre membre dit que les hortensias portent des fleurs bleues lorsqu'ils sont plantés dans de la terre ferrugineuse.

Nous pouvons ajouter qu'il en est ainsi de la terre de tourbière.

M. Lucy ajoute qu'il a vu dans le même jardin, à Wiesbaden, deux massifs d'hortensias à fleurs bleues dans l'un, à fleurs roses dans l'autre, et que le jardinier lui avait assuré avoir obtenu ce résultat en plaçant un morceau d'alun de roche au pied des plantes dont il voulait obtenir ces fleurs bleues.

M. Boisduval s'est rappelé avoir vu là des fleurs d'hortensia parfaitement bleues. Sur les terrains granitiques, lui a-t-on dit, il en est toujours ainsi.

Enfin, M. Delavallée assure avoir vu à Lausanne des hortensias dont la tête s'élevait sur un tronc élevé, comme celle des orangers des Tuileries.

L'EUCALYPTUS.

Myrtacées.

—

Cet arbre géant croît spontanément en Australie et en Tasmanie. Il a été introduit, il y a quelques années, en Algérie et

Digitized by Google

cultivé d'abord au jardin d'acclimatation du Hamma, par M. Hardy avec un plein succès.

Aujourd'hui on le plante en Algérie, au lieu d'anciennes essences, sur les routes, les places publiques et dans les parcs comme arbre d'ornementation et d'ombrage.

Malheureusement, ni l'*Eucalyptus globosus* ni ses variétés : *Resdoni, Eucoxylon, Robusta, Vincinalis, Oppositifolia* ne peuvent supporter en pleine terre les hivers du nord, ni même ceux du centre. On devra donc se borner à le cultiver en plein vent dans la région de l'olivier, ou région méditerranéenne. Cependant il craint les vents de mer ; mais il résiste au siroco.

Nous avons vu, l'année dernière, quelques pieds à tiges très-élancées, à feuilles allongées dans le genre de celles du chèvre-feuille et pendantes à des rameaux grèles, formant un massif distingué dans le square (côté de l'ouest) de Bellecour et au jardin botanique. Mais ils ont gelé dès le commencement de l'hiver.

M. Th. Denis, l'habile chef des cultures du jardin botanique, a eu la bonne idée d'essayer de conserver sur place un pied d'*Eucalyptus* haut de trois ou quatre mètres, en le couvrant d'une cuirasse de paille dès la fin de l'automne. Nous verrons le mois prochain si cet essai a réussi. Du reste, quel qu'en soit le résultat, nous devrons nous contenter, pour le moment, dans notre région inhospitalière pour les grands végétaux des climats doux, de cultiver l'*Eucalyptus* comme les plantes annuelles à feuillage ornemental, telles que le *Vigandia*, le *Canna indica*, etc.

La croissance de l'*Eucalyptus*, est très-rapide, à partir surtout de sa deuxième année. Au jardin du Hamma on l'a vu s'élever de 50 centimètres de hauteur par mois pendant la belle saison. Les pieds plantés en montagne, en 1862, ont aujourd'hui plus de 12 mètres de hauteur sur 50 centimètres de circonférence.

On propage cet arbre par boutures, mais surtout par semis de graines venues de son pays natal, car le *Globosus* n'a pas encore fleuri en Algérie (1). On espère cependant le voir fructi-

(1) On dit qu'il a fructifié à Paris, mais après avoir été conservé en serre.

Digitized by Google

fier dès sa cinquième année. Sa fleur est petite et blanche comme celle des autres myrtacées. Elle est globuleuse, d'où lui vient le nom distinctif de *Globosus* (globuleux) donné au type.

Sa graine est petite, noire et ressemble à celle de l'oignon. On la sème en terrine dans du bon terreau tamisé, en mars. On la recouvre légèrement, on met dessus une couche de mousse que l'on tient constamment humide et on place la terrine sous bâche ou en serre. La première lève au bout de dix à quinze jours.

Des semis ont été faits en pleine terre, à Oran, et ont réussi ; les jeunes plants ont supporté une température de 4 degrés centigrades au-dessous de zéro, ce qui a fait penser qu'ils sont plus robustes que les forts sujets.

Lorsque les plants cotylédonés sortent de terre ils ressemblent à ceux du radis commun. On les repique isolément dans de petits pots, lorsqu'ils ont leurs deuxièmes feuilles. Quand ils ont de 15 à 20 centimètres de hauteur, on les transplante dans des pots plus grands. Ils atteignent, pendant la belle saison, de 60 à 75 centimètres de hauteur et sont livrables au commerce à la fin de l'automne, dons les régions méridionales, pour être plantés en pleine terre.

Chez nous, ils doivent être conservés en bâche ou en serre froide pour être mis en massifs au printemps. On peut cependant en former des groupes en plein vent, dès leur premier printemps, mais sans en attendre un grand effet.

L'écorce de l'*Eucalyptus* contient du tannin. On extrait de sa tige, par incision de l'écorce, une gomme du nom de *Kino australe*, et de ses feuilles *phyllades*, — uniformes sur les deux faces, — une huile essentielle d'une forte odeur.

L'*Eucalyptus* a, dit-on, la propriété essentielle d'éloigner des lieux où il forme des forêts ou des massifs, la fièvre paludéenne.

Les abeilles sont friandes du suc de sa fleur et en produisent un miel de qualité supérieure.

Lorsqu'on aura cueilli des graines des sujets acclimatés dans la région voisine de la nôtre, on pourra peut-être en obtenir des

Digitized by Google

variétés plus robustes qui réussiront mieux sous notre climat.

Ceux de nos lecteurs qui désireront avoir des détails plus complets que ceux qui précèdent sur l'*Eucalypsus globosus* et ses variétés, pourront lire avec intérêt l'étude spéciale que M. Monchalait, garde général à Oran, lui a consacrée dans le numéro de janvier dernier de la *Revue des eaux et forêts, annales forestières.* J. CHERPIN.

PLANTES NOUVELLES OU RECOMMANDÉES.

Lilium Hœmatochroum. — L'*Illustration horticole* et le *Botanical Magazine* donnent la description d'un Lis du Japon à feuilles petites, lancéolées et à grandes fleurs d'un pourpre noirâtre dans le genre des *Saint-Jacques*, striées et ponctuées de noir, à anthères orangées, etc. Mais on ne l'a pas encore vu fleurir en Europe.

Laria Kœmpferi. — Les mêmes journaux parlent avantageusement d'un *Mélèze de Kempfer*, originaire de la Chine. Cette variété se plaît sur les déclivités des montagnes et s'élève de 130 à 150 pieds. Son port touffu, ses ramules élégantes peuvent produire un bel effet dans les parcs. Malheureusement elle est à feuilles caduques, comme celles des autres variétés du même genre.

Glayeuls. — Depuis l'ébranlement de l'ancienne espèce de ce genre de plantes très-ornementales, on a obtenu, soit par la sélection, soit par l'hybridation plus ou moins artificielle, des variétés à coloris très-variés, striés, rubanés, etc., d'un grand effet. Parmi ces variétés se distinguent *Impératrice Eugénie, Reine Victoria, John Waterer* et plusieurs autres.

Rhododendrum marginato-punctatum. — M. Ambroise Werschaffelt, de Gand, annonce une belle variété hybride de ce beau genre. Ses fleurs moyennes en bouquets sont sur un fond blanc ponctué de carmin et de petites taches brunes. Les lobes inférieurs en sont bordés. Serre froide en hiver.

Digitized by Google

Orchidées. — Ce genre tout à fait aristocratique s'enrichit chaque jour de nouvelles variétés plus élégantes les unes que les autres. On recommande la *Vanda Bensoni*, la *Lycaste gigantea* et autres.

SYSTÈME DE TAILLE

POUR LES VIGNES VIGOUREUSES ET PEU FRUCTIFÈRES.

En général, les variétés de vignes vigoureuses produisent peu, quand on les taille à court bois; mais en compensation elles donnent beaucoup de gros et longs sarments. Il faut peut-être excepter de la généralité le *Terret-Bouret* et l'*Aramon*, deux variétés excessivement vigoureuses et fructifères dont sont plantées les plaines de la Provence.

Un viticulteur distingué, M. Terrel des Chênes, secrétaire du comice agricole de Beaujeu, a dit récemment dans une notice très-explicite sur le vinage des vins, que les deux variétés de vigne que je viens de nommer lui ont paru, il y a quelques années, former des forêts vierges dans les plaines de Lunel. Il ajoute qu'elles ont produit jusqu'à 500 hectolitres par hectare, tandis que les autres plants ne donnent dans le Centre que de 30 à 40 hectolitres sur la même surface. Il est vrai que cette grande abondance laisse beaucoup à désirer sous le rapport de la qualité : le vin du Terret-Bouret et de l'Aramon est plat, sans saveur et a besoin d'être viné.

Le mode de taille dont je veux parler est notamment applicable au *Joanen charnu* ou *Kinzeim*, à gros et longs bois un peu aplati, très-avare, mais dont les raisins gros, ovales, dorés, mûrs fin juillet, sont excellents. Il conviendrait également au *Montmeillan* ou *Corbeau*, à la *Persagne*, au *Bia*, à la *Serine*, *au Vionier blanc*, au *Vionier vert*, à l'*Isabelle* et à ses variétés.

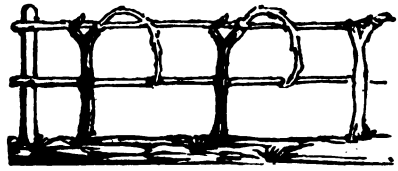
Ce système est pratiqué depuis longtemps avec succès dans les localités plaines ou basses des environs de Belley (Ain), en hautains d'un mètre, espacés de deux mètres, entre lesquels

Digitized by Google

peut passer la charrue. Il peut être également pratiqué en treillage et en contre-espalier.

Dans ce pays ce système est nommé *pointe* ou *verge*, ou *courgé*, ou *siarde*, Dans le Beaujolais, on le pratique aussi sous le nom de *courgé*, et ailleurs sous celui d'*Arçon*, etc.

Mais le mode usité aux environs de Belley diffère des autres, en ce que la pointe est sinon plus longue au moins plus verticale. Le pied du cep est élevé d'un mètre environ, supporté par deux traverses ou branches de bois horizontales. Le sarment principal de la tête du cep est recourbé sur la première traverse et descendu verticalement sur la seconde, à laquelle il est attaché avec un osier par son extrémité.



On ne laisse se développer aucune pousse le long du pied, mais on laisse libres, sans les pincer, celles qui s'élèvent sur la courbe du crochet et les deux ou trois autres, à côté, sur la tête du cep. La première forme un sarment robuste, destiné à remplacer l'année suivante celui courbé qui a fructifié. A défaut de ce premier sarment, on choisit pour le même emploi le plus fort des deux ou trois autres.

Le résultat final du système est de contrarier dans son évolution la séve du sarment formant un long crochet. Les pousses de celui-ci ne peuvent s'emporter à bois et donnent abondamment du fruit qui, bien exposé, à une hauteur convenable et bien aéré, acquiert une complète maturité.

Mais il importe pour la bonne réussite du système que le sarment en crochet retombe bien verticalement; s'il prend une direction tant soit peu horizontale, les yeux de l'extrémité se développent à bois et non à fruits.

Il paraît que le sytème Jules Guyot, aux environs de Belley,

Digitized by Google

n'a pas donné, après essai, d'aussi bons résultats que le précédent auquel on revient. NOÉ.

LE CHOU DE DAX.

Le chou de Dax peut être semé tous les mois et récolté toute l'année. Sans doute, en hiver, pendant la saison humide, il acquiert un développement plus considérable et devient énorme. Mais en été, au milieu des fortes chaleurs, à l'aide de quelques arrosages, sa pomme présente toujours une grosseur et une consistance fort recommandables. Au lieu d'être allongée, conique et un peu lâche, elle est ronde, écrasée, ferme et serrée, ressemblant assez à celle du chou quintal. La plante, par elle-même, n'est pas sujette à se fendre, à pourrir ou à être tourmentée par les pucerons, ainsi qu'il arrive, pendant la saison chaude, à beaucoup de choux.

Les maraîchers de Toulouse, qui cultivent un assez grand nombre de variétés de ce légume, ont reconnu que l'époque où il est le plus avantageux pour eux de récolter le chou de Dax était la fin de l'été. En conséquence, ils le sèment habituellement en mai pour le cueillir au commencement de septembre, moment de l'année où, sous notre climat, la température est encore assez sèche et assez élevée. Or, s'ils arrivent à obtenir un chou entièrement développé à cette époque, c'est qu'évidemment la plante a pu parfaitement traverser les ardeurs de l'été. Il arrive, d'ailleurs, très-fréquemment à nos jardiniers de semer le chou de Dax en différents mois, et ces jours passés l'un d'eux nous disait qu'il venait de faire un semis en vue de le récolter en juin et juillet. Il est, d'ailleurs, un fait que nous affirmons, c'est que, dans toutes les expositions d'été de la Société d'horticulture de la Haute-Garonne et dans tous ses concours mensuels, le chou de Dax a figuré avec honneur. F. ASTIÉ.

(*Revue agricole du Midi.*)

Digitized by Google

LES VINS DE BORDEAUX.

3e article. Graves rouges.

—

CHER DIRECTEUR,

En se dirigeant de Bordeaux sur Bergerac on traverse la commune de Saint-Emilion, dont les vins jouissaient déjà dès le XIIIe siècle, d'une réputation méritée.

Les rois de France avaient, à cette époque, pour ce crû, la même estime que les souverains d'Angleterre; ce qui devait être de quelque importance dans leurs regrets de voir ce beau pays occupé par l'étranger. Car, ce ne fut qu'à la fin du XIIIe siècle qu'Edouard Ier (Plantagenet) fit hommage au roi de France, Philippe III, des terres que l'Angleterre possédait en Guyenne.

Le vin de Saint-Emilion est le seul des vins de Bordeaux qui puisse porter à la tête des grands buveurs; il est plein, séveux, tonique, d'un rouge rubis, flatteur à l'œil et au palais, supportant l'eau tout en conservant sa vinosité. C'est le Bourgogne de la Gironde.

Les terres, dans ce pays si richement accidenté, se composent d'un sable gras, sur fond d'argile et de roche. Sur les hauteurs seulement, on trouve quelques terrains calcaires; les cépages qui y sont cultivés sont le *Merlot,* les *deux Vidures,* le *Malbec* et la *Chalasse noire.* Le *Teinturier* aux pampres incarnat y figure un peu et pour la couleur seulement.

Les plus grands soins sont donnés à la récolte, le raisin vendangé à plusieurs reprises est égrené; on laisse rarement cuver le vin plus de 48 heures, afin qu'il n'ait pas une trop grande proportion d'alcool; on procède, en outre, à de nombreux soutirages pour dégager le liquide de sa trop grande quantité de tartre. Les futailles qui le contiennent doivent être en merrain de Bosnie ou de pays; les longues années, pendant lesquelles il exige des soins assidus, le dépouillent, il est vrai, de son excédant de couleur et des matières muqueuses qu'il contient, mais c'est pour cela que cette nature de bois lui est utile pour lui

Digitized by Google

donner la quantité de tannin qui alors lui manquerait pour sa conservation.

Les soins de l'enfutaillement par le choix des bois de chêne, composés d'essences différentes, ont une aussi grande importance pour les grands vins et les eaux-de-vie fines que les cépages, la culture, la cueillette et le cuvage de la récolte.

Dans tout ce pays le mode de culture est uniforme; le terrain cultivé à la bêche demande à être bien fumé. Les vignes sont plantées en plein, et les ceps distants les uns des autres de 1 mètre 25 sont échalassés.

Le vin de Saint-Emilion proprement dit, est récolté dans 65 crûs classés, qui pour la plupart appartiennent à de grands dignitaires de la France; leur produit est de 10,000 hectolitres environ, qui prennent cours à la récolte à 200 et 250 fr. l'hectolitre.

On désigne encore sous le nom de Saint-Emilion les bons vins récoltés dans les communes de Pomerol, Saint-Georges, Saint-Sulpice, etc., qui se vendent de 20 à 30 fr. de moins par hectolitre; l'adjonction de ces différentes communes porte à près de 40,000 hectolitres le produit de la récolte.

Comme il faut à ces vins au moins huit ou dix ans de soins pour en faire de bons vins d'entremets, et quinze à vingt ans pour en faire des vins de dessert, on comprendra parfaitement que leur prix ne soit pas abordable à toutes les bourses. Car, au bout de ce temps, ils reviennent au propriétaire ou au négociant de 5 à 7 fr. la bouteille.

Aucun vin de la Gironde ne prête autant à l'imitation. Quelques coupages bien faits avec les gros vins de Coutras et quelques autres crûs, au nord de l'arrondissement de Libourne, peuvent tromper, quand l'opération est nouvellement faite, ceux qui n'ont pas l'habitude de la dégustation. Ces vins sont généralement vendus dans la Suisse allemande et dans l'est de la France; le vin de Roussillon étant la base de la consommation dans ces contrées, où la température est toujours très-élevée, on n'admet en vin de Bordeaux que celui de Saint-Emilion. Seulement, ce

Digitized by Google

ne sont pas les premiers crûs qui y sont consommés, le prix en rend la vente très-difficile, et quelques négociants, peu soucieux de la réputation des produits qui font l'orgueil de notre pays, vendent sous le nom de Saint-Emilion la substance analysée ci-dessus.

Ces pays sont aussi bien souvent alimentés par les échanges qu'imposent différents commerçants de toute autre industrie aux nombreux manufacturiers de la Suisse et de l'Alsace; lesquels, de leur côté, les cèdent aux hôteliers de leur localité. On est donc exposé à boire, au prix de deux et trois francs la bouteille, un affreux breuvage que couvre le nom fleuri de Saint-Emilion.

Un scrupule me vient, c'est qu'en fixant les prix élevés de certains produits, et cela dans l'intérêt du consommateur, certains industriels en profitent pour exagérer le prix de leur marchandise frelatée; dans ce cas, il n'y a qu'une chose à faire, c'est d'examiner la mine du maître d'hôtel, après s'être inspiré du système de Lavater pour les lignes de la physionomie, et de celui de Monselet pour l'ensemble de l'individu. Malgré cela, je crois que mon travail sera utile à ceux qui doivent mettre leur goût en rapport avec leur bourse.

C'est en quittant Bordeaux par les routes de Bayonne et de Toulouse que commencent les crûs connus sous le nom de vins rouges de Graves; ils sont récoltés dans les terres graveleuses qui avoisinent la ville à l'ouest et au sud dans une étendue de dix à quinze kilomètres. Ces vins plus corsés, plus vineux et plus colorés que ceux du Médoc, quoique avec moins de bouquet, les rivalisent quelquefois. Les propriétaires de *Château-Neuf Haut-Brion*, des *Châteaux Haut-Brion,*, *Ste-Marie*, *Pape-Clément*, et la *Mission*, tous situés en la commune de *Pessac*, font des vins renommés, mais auxquels il faut un séjour d'au moins six ans dans les tonneaux; en bouteille ils s'améliorent encore pendant dix ans, leur durée est presque illimitée.

Après la commune de *Pessac*, viennent celles de *Mérignac*, *Gradignan*, *Talence*, *Léognan*, *Portets* et *Villenave-d'Ornon*, tous crûs à peu près identiques. Là, la vigne est cultivée pres-

Digitized by Google

que généralement à la charrue; les cépages employés sont le *Balouzat*, le *Merlot*, la *Vidure*, le *Verdot* et l'*Estrangey*.

Les raisins y sont, à de rares exceptions, cuvés avec leurs rapes. Au moment de la récolte, la plupart de ces vins dépassent rarement le prix de 50 francs l'hectolitre, et quoiqu'ils n'atteignent jamais les hauts prix du St-Emilion, les grands soins dont on les entoure pendant de longues années en augmentent sensiblement la valeur.

Le produit des crûs classés est de 110,000 hectolitres environ.

On distingue en outre, sous le nom de petits vins rouges de Graves, ceux récoltés dans les communes de *St-Morillon*, *Martillac*, *la Brède*, *le Bouscat*, *Caudéran*, *Bruges*, *Eysines* et *St-Médard*. Ce sont de bons petits vins qui ont un avantage précieux, celui de vieillir très-vite. Quelques crûs même ne manquent pas de distinction. Ils sont légers, délicats; c'est la porte du Médoc.

La production de cette contrée est de 30 à 40,000 hectolitres assez généralement consommés sur place.

L'espace que vous m'accordez sur votre intéressante Revue est trop restreint pour que je puisse traiter aujourd'hui des vins de Graves blancs. Le *Barsac*, *le Sauterne*, sont de grands seigneurs qui veulent qu'on ne parle d'eux qu'avec le plus grand respect. Ils exigent de longs détails sur leur généalogie, sur les soins dont ils veulent être entourés depuis leur naissance jusqu'au jour où ils vont figurer sur les tables princières, faisant miroiter comme des diamants et des topazes les cristaux qui ont l'insigne honneur de leur servir de robe.

Dame! c'est qu'on est quelque chose quand on ne sort du cellier qu'à raison d'un louis la bouteille! C'est le prix qu'atteignent les vins récoltés au Château-Yquem, cette propriété de l'heureux marquis de Lur-Saluces.

Je souhaite, cher Directeur, que vous puissiez un jour traiter vos correspondants avec ce délicieux nectar, en y ajoutant quelques vins rouges de certains crûs que je vous signalerai.

En attendant, je vous présente mes amitiés. A. BERNARD.

Bordeaux, le 16 mars 1867.

Digitized by Google

DE LA CULTURE DES YUCCAS EN PLEINE TERRE.

Les espèces dont je veux parler résistent parfaitement à nos hivers les plus rigoureux quoiqu'elles soient d'un aspect tropical. Groupées ou isolées sur une pelouse, elles produisent un effet charmant en tout temps. En hiver, leur feuillage fait contraste avec la neige ; en été, leurs fleurs blanches disposées en clochettes le long de leur hampe, ressortent élégamment sur leur fond de verdure. Aujourd'hui, ces qualités très-ornementales sont très-appréciées par les amateurs de bon goût.

Parmi ceux-ci, je puis citer M. Blain, maire de Fleurie (Rhône), qui possède un massif superbe de forts pieds du *Yucca gloriosa*, plantés dans les fentes de roches en plein soleil, au midi. L'eau qui tombe en cascade du rocher, les gerbes de fleurs sortant de chaque plante dont la verdure sombre fait opposition avec l'aspect grisâtre des roches, tout cet ensemble repose agréablement la vue.

Le *Yucca gloriosa*, originaire de l'Amérique du Nord, a déjà produit un grand nombre de variétés rustiques très-belles, parmi lesquelles se distinguent surtout les *Filamentosa, Glaucescens, Longifolia, Plicata, Flexilis, Angustifolia, Flaccida,* etc.

Une espèce ou variété introduite récemment de graines au Muséum de Paris, par M. Trécule, auquel elle a été dédiée par M. Carrière, sous le nom de *Treculeana* est, dit-on, très-remarquable : tige ligneuse, feuilles dressées, d'un vert foncé, bordées d'une ligne pourpre à l'âge adulte, fleurs d'un blanc jaunâtre en panicule ; tel est sa description simplifiée.

Toutes ces espèces ou variétés peuvent être mêlées dans un massif et contribuer à sa beauté par leur forme et leurs tons variés.

Leur culture est des plus faciles ; elles prospèrent dans tous les terrains. Cependant elles préfèrent un sol siliceux plutôt que calcaire. On les multiplie en plein air par la séparation des jeunes bourgeons ou *turions* qui se développent au pied de chaque plante forte. Cette opération doit se faire au printemps

Digitized by Google

pour éviter la pourriture. On empote ces boutures, qui ont déjà de petites racines, dans une terre légère, mélangée de terre de bruyère et de terreau, que l'on tasse fortement. On met ensuite les pots sous châssis et sur couche chaude. On n'arrose les plantes que lorsqu'elles commencent à flétrir et rarement. On les dépote lorsqu'elles sont bien enracinées et on les plante en pleine terre, à une bonne exposition, dans un endroit bien amendé d'avance.

Lorsque ces plantes sont assez fortes, on en forme des massifs, on les plante isolément soit dans les cavités des roches, soit dans des pelouses. Elles ne demandent aucun soin pendant l'hiver.

Th. Denis.

LE JARDIN POTAGER.

Les plantes légumières sont d'une grande importance dans l'économie d'un ménage. En outre de leur richesse alimentaire, elles sont favorables à la santé au point de vue hygiénique. Elles ont aussi leur agrément : un jardin potager, bien tenu, fait toujours plaisir à voir.

Chaque famille de la campagne ou des environs des villes devrait avoir son petit jardin potager; et tout amateur, dans son jardin fleuriste, un coin de terre destiné à la culture de légumes variés. Cette culture ne demanderait pas beaucoup de travail et procurerait une certaine aisance à celui qui s'y livrerait.

Le jardin potager doit être placé autant que possible près de l'habitation des cultivateurs et clos de murs. Ces murs bien garnis au levant et au couchant de vignes, au midi de pêchers, au nord de poiriers en espaliers, sont d'un bon produit.

Dans la plate-bande longeant le mur du midi on fait les semis précoces du printemps ; dans celle du nord on fait les semis d'été.

Le mur présente cet autre avantage qu'il clot mieux et garantit mieux les plantes contre les animaux de basse-cour qu'une

Digitized by Google

haie. Les haies servent, du reste, de repaire à de nombreux insectes destructeurs, et les racines des arbustes dont elles sont formées *usent* la terre qui est à leur proximité. Mieux vaut une cloison en simple treillage qn'une haie vive.

Le terrain du jardin potager doit être meuble, c'est-à-dire de terre franche. S'il est argileux, compacte, c'est-à-dire ce qu'on appelle de terre forte, il importe de le rendre meuble en y mêlant soit de la cendre de houille, soit des débris de vieux mortier passés à la grille (pas de plâtre de démolition) ou du sable amené par les pluies dans les fossés ou réservoirs. C'est ainsi que, peu à peu et sans frais, on prépare le jardin potager.

Les engrais à employer dans ce jardin doivent être le fumier de litière et le terreau. On prépare le dernier en ramassant dans les chemins, dans les cours, toutes les immondices qui s'y trouvent; on les met en tas, et lorsque le tout a fermenté pendant un certain laps de temps, on a un terreau excellent qui, mêlé avec la terre, adoucit cette dernière et la rend très-fertile.

Les terrains légers ou siliceux doivent recevoir de préférence du fumier d'étable.

La direction à donner aux lignes, tables ou planches, est celle du midi au nord, afin que chaque plante ait sa part de lumière et de chaleur.

Il est bien entendu que la plus grande propreté doit régner dans le jardin, quelles que soient les plantes cultivées. Il faut souvent sarcler et biner, surtout le lendemain des pluies d'orage qui tassent la terre et la rendent imperméable à l'air.

CHOIX DE PLANTES PAR LETTRE ALPHABÉTIQUE A CULTIVER DANS LE JARDIN POTAGER.

Ail. — On plante les cayeux de novembre à mars à 15 centimètres de distance en tous sens. Lorsque les feuilles de la plante commencent à jaunir, on couche la tige sur terre et on arrache les oignons en août pour les pendre par groupes dans un lieu sec.

Artichaut. — Il se multiplie par œilletons que l'on détache

Digitized by Google

d'avril à mai du pied-mère. On déchausse avec soin ce dernier, et, à l'aide d'une spatule, on détache de la tige l'œilleton enraciné. On n'en laisse à la mère que deux ou trois, les mieux disposés et les plus vigoureux. On choisit les mieux enracinés et les plus forts parmi ceux extraits, et on les plante à demeure à environ 80 centimètres de distance les uns des autres. Plantés dans de bonnes conditions, ils fructifient la même année.

Si on a la précaution d'en replanter une partie chaque année, on récolte des fruits en été sur les anciens pieds, et en automne sur les nouveaux.

L'œilleton ne doit pas être mis profond; il faut que l'extrémité supérieure de la tige (*cœur*) soit à l'air libre; s'il était recouvert de terre il pourrirait.

On laisse une place vacante où l'on cultive d'autres plantes l'été, entre tous les deux ou cinq rangs, pour pouvoir enlever la terre et butter les pieds voisins avant l'hiver. Avant de butter on entoure les pieds de paille ou de feuilles sèches et on jette la terre dessus.

Asperge. — Pour faire une aspergère deux systèmes sont en usage. Le premier consiste à enlever toute la terre de l'espace à garnir, à 20 ou 25 centimètres de profondeur; à mettre les griffes dans le bas-fond à 60 centimètres, et puis à rapporter chaque année une partie de la terre enlevée jusqu'à ce que la surface du sol ait repris son niveau.

L'autre système consiste à faire des fosses ou tranchées par rangs espacés de 60 centimètres. On enlève la terre de la largeur du fer de la bêche (environ 20 centimètres) et de 20 à 30 centimètres de profondeur. On masse bien la terre avec la bêche sur l'espace compris entre les tranchées. On plante ensuite les griffes d'asperges au fond de la tranchée à environ 60 centimètres de distance et à 3 ou 4 centimètres de profond en étalant bien les racines.

Les soins à donner aux plantations dans l'un et l'autre système sont les suivants : on arrache les herbes au fur et à mesure qu'elles poussent; on coupe les tiges des asperges lors-

Digitized by Google

qu'elles sont sèches, et avant l'hiver. On met une couche de bon terreau ou de fumier bien consommé sur chaque rang. Ces opérations sont répétées chaque année.

Trois ans après la plantation, on peut travailler et niveler la terre, mais il ne faut pas bêcher profond, afin de ménager les racines.

Au printemps de la quatrième année jusqu'à la fin de juin, on peut commencer à cueillir les asperges. Ensuite on les laisse pousser librement. Lorsque les tiges sont mûres on les coupe; on donne une façon à la terre avec un trident, et on couvre de fumier.

Il y a un troisième système pratiqué à Argenteuil avec succès, et publié par M. P. Joigneaux dans ses *Chroniques agricoles et horticoles*. Le voici :

Culture de l'asperge à Argenteuil.

A Argenteuil, on choisit de préférence les terres plantées en vignes pour y former des aspergeries, parce que ces terres ont été enrichies de longue date. Quand même, d'ailleurs, on aurait affaire à des vignes très-peu fumées, comme sont celles d'une grande partie de la France, on aurait intérêt encore à y mettre des asperges, car ce sont là des terres neuves. Par cela même que les racines de la vigne vont chercher leur nourriture à une grande profondeur, la surface du sol reste toujours assez riche en vivres pour l'asperge, qui est une plante traçante.

On nous a souvent dit que les asperges devaient nuire à la maturation des raisins. Ceci peut être vrai si les ceps étaient trop rapprochés les uns des autres, mais en les espaçant à un mètre, par exemple, c'est-à-dire un peu plus même qu'à Argenteuil, en plaçant ensuite les pieds d'asperges au milieu de ces intervalles et à 90 centimètres de distance sur les lignes; enfin, en ayant soin de relever les tiges en paquet au moyen d'une ligature, dans la dernière quinzaine d'août, la qualité des raisins n'aura pas plus à en souffrir que la beauté des asperges.

Ajoutons, pour prévenir toute fausse manœuvre, que les as-

Digitized by Google

perges ne doivent occuper qu'un intervalle sur deux dans les vignes, car il faut toujours réserver un passage pour la cueillette des turions et pour faciliter les travaux d'entretien du vignoble. Les asperges plantées ainsi vivront dix ans de plus qu'en lignes trop rapprochées et en terre découverte. Il n'y a pas à craindre que la végétation de la vigne nuise aux asperges, attendu qu'on fait la récolte de celles-ci en avril et mai, — sous le climat de Paris du moins, — et qu'alors la vigne est fort peu développée.

Sur divers points de la France, et notamment en Bourgogne, du côté de Dijon, on cultive bien l'asperge dans les vignes, mais les produits que l'on obtient nous ont paru très-médiocres. Cela tient à la nature du plant et à une culture défectueuse. Il y a loin de ces asperges aux nôtres, qui mesurent de 8 à 12 centimètres de circonférence en moyenne.

Pour les avoir telles, nous avons dû améliorer l'asperge de Hollande que nous propageons aujourd'hui sous le nom d'*asperge rose de Hollande perfectionnée*. Cette amélioration a eu lieu par un choix bien entendu des porte-graines. Il ne faut pas croire que des graines récoltées au hasard sur des souches de trois à quatre ans peuvent donner de beaux résultats. Pour le choix de nos porte-graines, nous attendons que les asperges aient de cinq à huit ans. Quand nous sommes sûrs de notre graine, il ne nous reste plus qu'à bien préparer notre terrain et à bien cultiver.

Le mieux est de déposer en novembre, dans les vignes et aux endroits où l'on se propose de planter les asperges, du fumier de ferme bien pourri, sur une épaisseur de 6 centimètres et sur tout l'espace compris entre les rangées de ceps. On bêche de suite, de façon à bien l'enterrer, sans cependant l'enfouir profondément. Lorsque la terre n'a pas été préparée en novembre, on la fume le plus tôt possible à la sortie de l'hiver et l'on mêle, du mieux qu'on peut, le fumier à la terre.

Dans la première quinzaine de mars, époque ordinaire de la plantation des asperges, on ouvre au milieu de la ligne avec la

Digitized by Google

houe ou la bêche, aux distances que nous avons indiquées (90 centimètres) des trous de 14 centimètres de profondeur au plus sur environ 20 à 25 centimètres de diamètre. On place ensuite la griffe dans le trou, en écartant les racines, moitié d'un côté, moitié de l'autre, sans prendre la peine de faire un petit monticule en dessous, comme le conseillent la majeure partie des écrivains et des amateurs. Après cela, on recouvre la griffe de 4 centimètres de terre que l'on appuie fortement avec le plat de la main sur les extrémités des racines. En même temps, on plante une petite baguette à proximité de la griffe, afin d'indiquer les places au moment où l'on bine le terrain, car, sans les baguettes, on couperait souvent les jeunes pousses. — N'oublions pas de faire observer en passant que nous ne plantons que des griffes d'un an et de dix-huit mois.

Les travaux d'entretien de la jeune plantation ne demandent que des binages superficiels et réitérés jusqu'à cinq fois dans l'année.

Pour ce qui est des rigueurs de l'hiver, il n'y a pas à s'en inquiéter, et il faut bien se garder de recouvrir les asperges avec du fumier.

A défaut de vignes où mettre les asperges, on opère en terre découverte. Autant que possible, on choisira un terrain qui ait été occupé tout récemment par une pépinière d'arbres ou un bois, ou une prairie artificielle.

Quand notre choix est fait, nous ouvrons des fosses de 14 centimètres de profondeur sur 40 de largeur; la terre extraite de la fosse est placée de chaque côté, en forme d'ados. Après cela, — si nous opérons à la sortie de l'hiver, — nous mettons dans la fosse 6 centimètres de fumier bien consumé et, à défaut de ce fumier, du terreau de couches. Si nous opérions en novembre, nous recouvririons le fumier ou le terreau de 3 centimètres de terre.

Pour établir une seconde fosse, nous ménageons une distance de 1 mètre 20, à partir du milieu de la première fosse jusqu'au milieu de la seconde, et ainsi de suite pour toutes les autres.

Digitized by Google

Quand vient le moment de planter, on ouvre avec la main, au milieu de la fosse et sur une seule ligne, de petits trous dans le fumier, à 70 ou 80 centimètres les uns des autres. Ensuite, on place une griffe dans chaque trou, de la manière indiquée précédemment, et on recouvre cette griffe de terre. On met également une petite baguette à chaque pied d'asperge, puis on abat de chaque côté les talus de la fosse, de façon à recouvrir le fumier de 3 centimètres de terre. On a ainsi des fosses vallonnées, au lieu de les avoir à angle droit.

Pour la culture de première année, on procède d'ailleurs exactement comme dans une aspergerie de vignoble, avec cette différence pourtant qu'on utilise les ados en y plantant des pommes de terre Marjolin, des pois ou des haricots nains, ou bien encore en y semant de la laitue.

Règle générale, les travaux de culture d'une aspergerie ne doivent être faits que par un beau temps et quand la terre n'est pas trop mouillée.

Ce que nous venons de dire suffit pour cette année aux personnes qui seraient désireuses d'établir des aspergeries. Lorsqu'il en sera temps, nous reprendrons la suite de ce travail. Quant à présent, nous conseillons de suivre à la lettre les instructions données et surtout d'éviter les plantations profondes, de ne pas aller au delà de 14 centimètres. C'est le seul moyen d'obtenir une végétation précoce et rapide, et, par conséquent, de beaux turions de bonne qualité.

LHÉRAULT-SALBŒUF fils.

BIBLIOGRAPHIE.

Arbre généalogique du groupe pêcher.

Notre honorable confrère, M. E.-A. Carrière, a publié récemment une brochure remarquable sur le pêcher. Il l'a intitulée : *Arbre généalogique du pêcher*. Ce titre a, pour ainsi dire, un

Digitized by Google

parfum de science et en effet, dès la première page, le lecteur se trouve en l'honorable compagnie du naturaliste anglais Darwin. On sait que ce dernier, loin d'admettre la génération spontanée des êtres qui peuplent la terre, les fait tous descendre, animaux et plantes, de quelques prototypes; et même il ne faudrait pas le presser beaucoup pour obtenir de lui la concession plus restreinte de l'unité dans le prototype. Ce dernier s'est irradié, s'est successivement transformé ou métamorphosé dans la suite des siècles, sous la multiple influence des climats, des sols, des eaux, des engrais, des cultures ou de la domesticité, et il en est résulté des espèces, des genres, des variétés. Le moyen employé par la nature pour opérer ces transformations, ces améliorations, a été la *sélection* ou *élection*, et son instrument la mort. Elle a périodiquement jeté dans ce creuset, la mort, toutes ses créatures, et ç'a été et ce sont les plus faibles, les moins bien constituées, les plus monstrueuses qui y ont été précipitées les premières pour être refondues ; les plus vigoureuses, les plus belles de formes ont vécu plus longtemps pour se propager elles-mêmes ; c'est ce qu'on appelle la *sélection*. L'homme lui-même, suivant l'exemple de la nature, s'est aussi mis à pratiquer la sélection pour son propre compte, mais dans des proportions étroites et selon ses courtes vues. Il n'a, du reste, à sa disposition, pour opérer ces réformes, que de petits moyens et des minutes. Les minutes de sa brève existence ne sont pas même en proportion avec les siècles dont dispose la nature pour opérer.

Tel est le système que M. Carrière semble avoir adopté pour son arbre généalogique. Aussi sommes-nous tenté de dire qu'il a fait, et bien fait, la *philosophie du pêcher*. Cependant il n'est pas remonté jusqu'à l'origine spéculative de cet arbre; il l'a pris à son état rudimentaire, lorsqu'il ne portait encore que des fruits dont la chair était adhérente au noyau. Les praticiens lui avaient donné le nom de *Persèque*.

Sous l'influence de nouveaux climats, de nouvelles cultures, le pêcher rudimentaire s'améliora et donna de plus beaux et de

Digitized by Google

meilleurs fruits, à chair non adhérente au noyau, et fut nommé *Albergier*.

Mais les plantes ne se multiplient pas seulement par les semis; elles ont d'autres moyens de se propager, tels que l'*approche*, la *greffe*, le *dimorphisme* ou accident fixé. Or, M. Carrière a supposé, — supposition qui paraît être une vérité, — que le pêcher Persèque, dans une évolution de dimorphisme ou d'écart naturel, a produit le Brugnonnier, dont le fruit est à peau lisse et à chair adhérente au noyau, et il l'a nommé *Persequier-Brugnonnier*. Il a aussi supposé que le Pêcher-Albergier avait fait le même écart, c'est-à-dire produit par accident un sous-arbre à fruit lisse, mais à chair non adhérente au noyau, et il l'a nommé *Pêcher-Albergier*.

Son pêcher généalogique se trouve donc composé de quatre espèces et deux de genres.

Telle est la division méthodique adoptée par l'auteur pour la classification des pêchers. Il a ensuite formé des tableaux destinés à recevoir les variétés connues et celles inconnues ou à naître.

Ce système, comme on le voit, est tout à fait différent de celui de M. Buisson, qui classe les espèces et variétés suivant la dimension de leurs fleurs, grandes, moyennes ou petites.

M. Carrière ne s'est pas borné à la partie scientifique de son sujet. Il a décrit avec précision et clarté les principales variétés de pêchers; il a indiqué les meilleurs moyens de culture; enfin, il a fait un tout complet, que les théoriciens et les praticiens liront avec intérêt et avec fruit.

Fruits et légumes de primeur.

M. le comte Léonce de Lambertye vient de publier aussi une brochure sur les fruits et légumes en culture forcée par le thermosiphon. Il décrit avec simplicité et précision le matériel nécessaire à ce genre de culture. La manière de semer les graines, de mettre en place les jeunes semis, les principaux soins à donner

Digitized by Google

aux plantes, etc. Des dessins intercalés dans le texte vous font voir comment doivent être construites les bâches.

L'auteur de cette brochure est un praticien aussi expérimenté que savant théoricien. Son nom recommande donc suffisamment ses ouvrages.

Annuaire de la Société d'horticulture pratique de l'Ain, pour 1867.

Nous avons sous les yeux le 5e Annuaire de la Société d'horticulture de l'Ain. Il n'est pas moins intéressant que ses aînés. Citer les noms des auteurs des chapitres qu'il renferme, c'est faire l'éloge du livre. Ces auteurs sont MM. Mas, président de la Société, directeur du *Verger*, les docteurs Tissot, Hébrard, MM. Morellet, Vincent, Girod.

Nous parlerons une autre fois des sujets traités.

Ils sont tous en rapport direct avec la grande culture et la culture horticole en usage dans le pays. Des anecdotes, des pièces de vers, rompent la monotomie qui résulte habituellement de longs articles, sérieux, sur les travaux des champs et des jardins.

Le département de l'Ain est un de ceux qui travaillent avec le plus d'activité, de dévoûment et de succès à la propagation des bonnes idées, des bonnes méthodes, et nous l'en félicitons sincèrement. J. C.

CHERPIN, *Éditeur*.

Lyon. — Imprimerie du *Salut Public*. — Bellon, rue Impériale, 33.

Digitized by Google

CHRONIQUE

Actualité. — Concours d'animaux de boucherie à Lyon. — Floraison de plantes de serres. — Exposition universelle : Tarif des enceintes du Champ-de-Mars. — Société d'horticulture de Fontenay-le-Comte. — Plantes nouvelles ou recommandées. — Guano ou engrais d'Agen.

Actualité.

Ceux qui observent les premiers jours des équinoxes, pour deviner le temps qui dominera pendant la durée de ces équinoxes, ont été bien servis à l'arrivée du printemps actuel. Le vent bourru de l'ouest a constamment soufflé sur notre région au renouvellement de la saison, et nous a amené des pluies froides, des giboulées qui durent encore. Malgré ces bourrasques peu favorables à la fécondation des fleurs, nous récolterons quelques abricots, quelques pêches, des prunes, des cerises, des poires, des pommes, etc. en plein air. Nous devrons sans doute ces précieuses récoltes aux quelques rayons de soleil qui, par intervalles, ont permis aux fleurs de se féconder ou de *nouer,* comme on dit vulgairement. Sur le vaste plateau des Dombes, les céréales ont été inondées en beaucoup d'endroits, et ont par conséquent beaucoup souffert. Ailleurs, les céréales vigoureuses s'efforcent d'étouffer les mauvaises herbes dont on craignait le rapide développement.

Les semailles de printemps, les plantations de pommes de terre n'ont pas été faites dans de bonnes conditions ; la terre était trop détrempée, et la pluie a aussitôt tassé la surface du sol. Les herbes des prés sont luxuriantes ; mais il reste à savoir si la fenaison se fera par un temps favorable.

Concours d'animaux de boucherie à Lyon.

Ce concours a été plus satisfaisant sous le rapport du bon choix des animaux exhibés que sous celui du nombre. Le nombre

Digitized by Google

des bœufs et vaches était moins grand qu'aux mêmes concours des années précédentes. Par contre, les moutons et les porcs se trouvaient plus nombreux; les individus étaient massés par troupeaux et non point isolés, ce qui produisait plus d'effet. Quoiqu'il en soit, nos races de pays des espèces bovine, ovine et porcine ont été représentées par de beaux types; elles ont prouvé aux amateurs de races étrangères qu'ils font fausse route.

Floraison de plantes de serres.

La riche collection de Camellias, d'Azalées, de Begonias à fleurs, etc., de M. de Varax, amateur distingué, qui ne craint pas de donner lui-même des soins à ses plantes, lorsque son habile jardinier, M. Gorel, est occupé à d'autres travaux, les riches collections de M. de Varax, au château de la Duchère, disons-nous, ont été splendides en février et mars derniers. Tous les pieds grands et petits, élégamment disposés dans leurs serres spéciales, et couverts de fleurs des plus belles nuances, présentaient un coup-d'œil merveilleux. Les autres plantes de serres fleuries, ou à feuillage ornemental, étaient belles aussi, et témoignaient d'une culture soignée.

M. Desgrands, de Tassin, a eu l'heureuse idée d'ouvrir, ces dimanches derniers, comme l'année passée, son beau parc et ses magniques serres au public. Cette innovation favorisera la connaissance et le goût des plantes exotiques dans notre localité. M. Desgrands aura donc fait une bonne œuvre à laquelle son jardinier, M. Michaud, qui accueille courtoisement les visiteurs, aura une bonne part.

Exposition universelle : tarif des enceintes du Champ-de-Mars.

L'exposition des plantes, comme celle des autres objets, n'a pu avoir lieu au 1er avril qu'en minimes parties, les serres n'étant pas prêtes pour les recevoir. Quelques horticulteurs étrangers ont même été obligés d'entreposer leurs lots dans les serres de leurs confrères parisiens en attendant que celles du

Digitized by Google

Champ-de-Mars soient prêtes, ce qui n'aura lieu que vers le milieu de mai prochain.

Voici les indications données par la presse pour faciliter les visiteurs dans leur exploration :

1° Entrée de l'enceinte du parc : à partir de l'heure de l'ouverture, 1 franc ; aux heures réservées du matin, 2 francs. — 2° Entrée directe de l'enceinte du jardin par la porte Tourville, à partir de l'heure de l'ouverture générale, 1 fr. 50 c. ; aux heures réservées du matin, 2 fr. 50 c. — 3° Passage de l'enceinte du parc dans l'enceinte du jardin, à toute heure, 50 centimes.

Toute personne qui sortira des enceintes ne pourra y rentrer qu'en payant de nouveau aux tourniquets.

Les entrées *avec cartes* auront lieu par des guichets ménagés près des tourniquets, aux portes spécialement désignées pour chaque catégorie de cartes. Toutes les cartes d'entrée sont nominatives et personnelles ; elles seront signées par le titulaire, qui sera tenu de reproduire sa signature sur un registre spécial, à toute réquisition des agents chargés des contrôles. On pourra s'affranchir de cette formalité par le dépôt de son portrait-carte photographié en double exemplaire, dont l'un sera appliqué sur la carte d'entrée.

Toute carte prêtée sera retirée. La personne qui prêtera sa carte et celle qui en aura fait usage seront poursuivies conformément à la loi.

Le prix des *cartes d'abonnement,* valables pour toute la durée de l'exposition, est de 60 francs pour les dames et de 100 francs dour les hommes.

L'abonné qui ne présente pas sa carte paye le prix de son entrée ; ce prix est irrévocablement acquis à la commission impériale.

Les cartes d'abonnement donnent le droit :

D'entrer tous les jours dans le parc du champ de Mars et dans le jardin aux heures d'admission générale et aux heures réservées ; de visiter sans rétribution les expositions à péages spé-

Digitized by Google

ciaux ; de visiter l'exposition agricole et les champs d'expériences de l'île de Billancourt.

Des *Billets de semaine* nominatifs et personnels, donnant les mêmes droits que les cartes d'entrée, seront mis à la disposition du public. Leur prix est fixé à six francs ; ils ne seront délivrés qu'aux personnes qui présenteront leur portrait-carte. Le libellé du billet donnant le droit d'entrée par toutes les portes sera appliqué sur ce portrait-carte. Ils sont délivrés dans le bureau établi à cet effet au champ de Mars, pavillon du commissaire général, avenue de la Bourdonnaye.

La *Vigne* complète les renseignements qui précèdent par ceux qui suivent :

Encore une bonne nouvelle pour nos lecteurs. Non seulement on ira à Paris pendant toute la durée de l'exposition à des prix excessivement réduits (on parle de moins de 25 francs pour l'aller et le retour), mais encore, pour mettre les visiteurs à l'abri de toute spéculation, la compagnie d'Orléans et toutes les compagnies de chemins de fer ont déjà organisé à Paris, dans chaque gare, un bureau spécial de renseignements. A son arrivée, le voyageur embarrassé pour son logement n'aura qu'à s'adresser à ce bureau, et, moyennant 1 franc par jour et 2 francs au plus, il lui sera remis un cachet avec indication de l'hôtel.

Quant à la nourriture, il sera aussi fourni des indications d'hôtels où, moyennant 3 francs par jour, on pourra trouver assez de confortable.

Collection de pommes de terre de la Société d'horticulture de Fontenay-le-Comte.

Le plus récent numéro du bulletin de la Société d'horticulture de Fontenay-le-Comte renferme le compte-rendu *in extenso* et très-remarquable, ainsi que nos lecteurs ont pu en juger par l'analyse que nous en avons donnée dans un de nos précédents numéros, du dernier concours de cette Société et plusieurs rapports très-intéressants sur divers sujets. Nous remarquons, entre autres,

Digitized by Google

celui de M. Boncenne fils sur la collection de pommes de terre envoyée à la Société par M. Louesse, et celui de M. Reyé sur la collection de fraisiers aussi envoyée à la même Société par le même horticulteur. Les variétés de pommes de terre qui ont été appréciées comme les plus recommandables sont : *Pola, Forty-Fold, Xavier, Kidney rose, Pâle-Red-Bleue-plate-hâtive, Bourbon-Lancy* et *Hundred-Fold*. Elles ont aussi été recommandées à la Société d'horticulture de Paris par M. Chevet, après dégustation.

Plantes nouvelles ou recommandées.

MARANTA ROSEOPICTA, *Maranta à feuilles peintes et lignées de rose.* — Plante découverte par M. Wallis, collecteur de M. Linden, de Bruxelles, sur les bords du Haut-Amazone. Cette plante, insignifiante par sa fleur, se fait remarquer par son ample feuillage élégant et panaché. Elle est basse et forme une touffe compacte, entièrement glabre, d'un vert intense au-dessus, d'un violet lie de vin en dessous. Trois lignes ou bandes roses, l'une médiane, les deux autres arquées et zigzaguées, s'étalent sur la superficie de la feuille. Serre chaude.

Camellia Constantin Tretiakoff (Pardon de ce nom russe!). Variété obtenue par accident fixé, ou jeu de la nature, — *lusus naturæ*, suivant les expressions de M. Lemaire, — de la variété *Elisa Centurioni*, et fixée par la greffe dans le riche établissement de M. Amb. Werschaffelt, à Gand. Fleurs de moyenne grandeur, imbriquées, d'un fond blanc rosé.

Thumbergia fragrans. — Plante grimpante, originaire des Indes orientales et introduite récemment, dit le *Botanical Magazine*, en Angleterre, où elle a été propagée par M. Williams, horticulteur. Ses feuilles et ses fleurs simples, blanches, ont quelques rapports avec le *Convolvulus Sepium*. Elle fleurit abondamment, dit-on, en hiver et même pendant une bonne partie de l'année. Serre chaude.

Azalée indienne, François Devos. — M. Ambroise Werschaffelt

Digitized by Google

annonce la vente de cette belle variété obtenue par lui de semis et dédiée à son chef de culture. Ses fleurs sont doubles, énormes, d'un rouge pourpre brillant, maculé de taches brunes. Elle est évidemment destinée à tenir une place distinguée dans les collections de son genre.

Poireau à graines blanches. — Cette variété se distingue de son type le *poireau de Provence* par ses graines entièrement blanches. Elle est plus rustique, et résiste par conséquent mieux aux gelées.

Guano ou Engrais d'Agen.

La *Revue agricole et horticole du Gers* contenait, dans son dernier numéro, un article de M. l'abbé Dupuy sur le *Guano ou engrais d'Agen,* appliqué à la vigne. Nous en avons extrait le fait suivant qui prouve l'efficacité de cet engrais, du reste expérimenté avec succès par un grand nombre d'agriculteurs.

« En 1864, une jeune vigne de cinq ans, qui jusque là avait été fort belle et fort vigoureuse, plantée sur un défoncement à la bêche de soixante centimètres, fut tout à coup atteinte de la jaunisse dans une certaine étendue. Je pensais que cet état tenait à quelque cause provenant de l'état atmosphérique de cette année, et je comptais que l'année suivante, cette portion de vigne reprendrait sa vigueur. Mais en 1865 ce fut comme en 1864, et la jaunisse affaiblissait encore ma jeune vigne qui était très-peu chargée de fruits, et dont les sarments étaient aussi peu vigoureux. Comme je l'ai dit tout à l'heure, dès le mois de novembre j'enfouis mon engrais Jaille en faisant un trou entre les deux souches du rang. On mit environ 400 grammes par pied de vigne. L'année 1866, la partie de la vigne où j'avais mis l'engrais Jaille a été parfaitement belle, d'un vert noir et très-chargée de beaux raisins ; la partie, au contraire, où je n'en avais pas mis, a été faible, chlorotique et presque sans fruit. De là, il est facile de conclure que l'engrais Jaille est un excellent moyen de fertilisation pour la vigne et très-propre à lui faire donner des produits, beaucoup plus considérables. D. Dupuy.

Digitized by Google

JARDIN POTAGER.

CHOIX DE PLANTES PAR LETTRE ALPHABÉTIOUE.

—

Aubergine. — On sème l'aubergine de janvier à avril sur couche. On repique les jeunes plants en plein soleil de 40 à 60 cent. de distance, suivant la richesse du terrain, lorsque les gelées ne sont plus à craindre. On leur donne de copieux arrosements pendant les grandes chaleurs. La variété la plus cultivée et la meilleure est la *violette longue.*

Betterave. — La culture de cette plante est trop connue pour que j'entre ici dans de longs détails sur ce sujet; celle du jardin potager diffère peu des autres dites de pleine terre. Les variétés pour salade sont la *rouge ronde* ou *rouge foncé,* la *crapaudine,* la *jaune à salade.*

Cardon. — On sème le cardon du 15 avril au 15 mai par petits poquets, distancés de 80 centimètres à 1 mètre. Ce semis peut se faire dans un carré d'oignons ou de laitues, ou de tout autre légume de peu de durée; ceux-ci étant enlevés, on donne à la terre un bon labour, et les cardons, en se développant, occupent toute la place. — On met de 5 à 6 graines par poquet pour parer aux accidents atmosphériques ou autres : mais on ne laisse se développer que deux plantes, les plus vigoureuses; une seule peut au besoin suffire.

Un des ennemis les plus redoutables du cardon est la courtillière. On l'en préserve au moyen de feuilles de zinc ou de fer-blanc, longues d'environ 30 cent., larges de 10 cent. On réunit les deux extrémités de ces feuilles en forme de cercle; on les enfonce en terre autour du pied, en laissant un rebord de 3 cent. au-dessus du sol. Le pied se trouve être ainsi cuirassé.

Les variétés de cardon les plus estimées sont le *Plein inerme de Puvis,* l'*Epineux de Tours* (difficile à récolter à cause de ses épines), le *Blanc d'Espagne,* délicat et à côtes creuses.

Lorsque le cardon est gros, en octobre et novembre, on

Digitized by Google

rejoint ses feuilles par un lien et on les fait blanchir en les enveloppant de paille ou de litière avant l'hiver ; puis on les arrache pour les rentrer au cellier ou en cave sèche. On peut aussi le laisser sur place entouré de paille ou de feuilles sèches et le couvrir de terre en ne laissant à l'air que l'extrémité de ses feuilles. Enfin, on peut le mettre dans une fosse recouverte de paille.

Carotte. — La carotte se sème à la volée de février à juillet : de février à avril la variété *courte hâtive* pour la récolter en mai et juin ; d'avril à juillet la *demi-longue*, pour l'automne et l'hiver.

La semer au printemps pour l'hiver est une mesure défectueuse, parce qu'elle *se fond* dans la terre (dépérit) en été et devient coriace. Cependant, l'excellente variété *Demi-longue nantaise* est moins sujette à ces inconvénients que l'ordinaire. La *Blanche transparente* est aussi très-recommandable comme qualité. Les anciennes longues sont un peu délaissées à cause de leur lenteur à venir et de leur chair coriace. — Pour obtenir de belles carottes, il faut éclaircir les semis trop drus en espaçant les plants de 8 à 12 cent., et même davantage dans les bonnes terres.

Céleri. — On sème le céleri de février à mai, d'abord sur couche, puis en plein air. On repique les jeunes plants en planches distancées de 30 à 40 cent. — En faisant tremper la graine dans de l'eau ordinaire, on facilite sa germination. Les variétés préférables sont le *c. nain hâtif*, le *c. plein blanc*, le *c. turc*, le *c. rave d'Erfurt*. On cultive ce dernier pour la racine qui est charnue, ainsi que l'indique son nom.

Les céleris craignent la gelée ; il faut donc les couvrir de feuilles sèches, ou de litière, ou les rentrer au cellier avant l'hiver comme les cardons. On les consomme lorsqu'ils ont blanchi.

Cerfeuil. — On sème cette plante en été dans un endroit un peu ombragé, au printemps et à l'automne en plein soleil. La variété à feuilles crispées est plus ornementale que l'ordinaire comme

Digitized by Google

garniture d'un plat servi sur table, mais elle n'a pas d'autres avantages. Elle est du reste plus délicate, c'est-à-dire moins rustique.

Chicorée. — On peut commencer à la semer de février à mars sur couche, et de mai à juillet à la volée en pleine terre et en ligne. On la repique en planches espacées de 20 à 40 c., suivant le volume que doit acquérir la variété et la richesse du sol. Pour les premiers semis, on emploie de préférence des graines de deux ou trois ans, même de quatre. Plus les graines sont anciennes, moins les plants sont sujets à monter. Lorsque les plantes sont grosses, on les fait blanchir, soit en les couvrant d'un paillasson, soit en les liant ou en les couchant dans la terre par un temps très-sec. Avant cette opération essentielle quelques maraîchers se servent d'autres moyens de leur invention. Je ne conseille pas ces moyens, parce qu'ils peuvent être nuisibles à la santé du consommateur. Quand vient la gelée, on rentre la chicorée au cellier.

Les meilleures variétés sont la *c. fine d'Italie,* pour le printemps et l'été; la *c. de Germond ou de Picpus,* pour l'été; la *c. de Ruffec,* la plus grosse et la plus rustique, pour l'été, l'automne et l'hiver, et la *c. de Meaux,* pour l'automne et l'hiver.

Chicorée scarole. — Se cultive comme les précédentes.

Chicorée sauvage. — Pour avoir cette chicorée douce et tendre, il convient de renouveler le semis chaque mois. Cependant, semée au printemps, elle repousse tout l'été et même l'hiver, lorsqu'il n'est pas rigoureux. — La variété *améliorée* est préférable, semée en août et septembre pour être récoltée en hiver et aux premiers jours de printemps. Elle remplace la laitue et la chicorée frisée lorsque celles-ci manquent.

(*A suivre*). UN HORTICULTEUR.

AQUARIUMS EN PLEIN AIR.

Voici une petite et heureuse innovation que les amateurs de villégiature s'empresseront sans doute de mettre à profit lors-

Digitized by Google

qu'ils auront de l'eau courante dans leurs propriétés. Du reste, les fabricants de rochers et de ruisselets artificiels ne manqueront pas de s'en emparer pour varier et donner un attrait de plus à leurs ouvrages d'ornementation.

Sur un des bords latéraux du chemin de fer de Lyon à la Croix-Rousse coule un filet d'eau provenant d'une source naturelle. Près de la station d'en-bas des vagons, à gauche, on voit un aquarium reposant sur le fond du ruisselet et alimenté par lui. A travers l'encaissement en verre, on voit des poissons rouges, blancs et autres se jouer dans l'eau au milieu de brins d'herbes aquatiques. Rien de plus récréatif que le va-et-vient de ces petit animaux, car c'est le mouvement, c'est la vie. Or, ce qui manque le plus souvent dans les grands jardins, ce qui, après un certain laps de temps, donne un air de tristesse et d'ennui aux sites solitaires les plus agréables c'est le mouvement, c'est la vie. Voilà une idée neuve; idée, mise à exécution au grand jour, d'un délassement à la portée des gens fortunés de la ville qui vont chercher la santé et le plaisir à la campagne et qui se plaignent bien souvent, les malheureux, de s'y ennuyer. Ils avaient autrefois les oiseaux chanteurs, les fleurs qui s'efforçaient de les distraire; ils auront en plus maintenant les poissons dont ils pourront étudier à leur aise la vie jusqu'à présent mystérieuse. J. C.

LES ANIMAUX UTILES.

LES MERLES.

Les merles habitent tous les jardins où il existe des arbres en plein vent et où l'on cultive beaucoup de légumes. Doués d'une vue perçante, ils sont assez timides, et quand ils s'établissent près des maisons, ils se tiennent continuellement sur le qui-vive. Surpris, ils s'envolent bruyamment en poussant deux ou trois cris aigus. Cependant, si l'on s'abstient de tirer des coups de fusil et de tendre des piéges dans les lieux qu'ils fréquentent,

Digitized by Google

ils se familiarisent et deviennent moins ombrageux. Les mâles ont le plumage noir et le bec jaune; les femelles sont brunes avec la gorge tachetée et le ventre cendré.

« Si le jardinier, dit le docteur Franklin, étudie ses propres intérêts, il encouragera ces oiseaux au lieu de les chasser ou de les exterminer; car ils nettoient le terrain en détruisant un nombre surprenant de colimaçons et de limaces. Beaucoup de plantes de choix se trouvent ainsi sauvées de leurs véritables ennemis par l'intervention des merles. »

« De nos fenêtres qui donnaient sur le Luxembourg, écrit à son tour M. Michelet, nous observions, dès l'hiver, commencer cette utile guerre de l'oiseau contre l'insecte. Nous le voyions en décembre ouvrir le travail de l'année; l'honnête et respectable ménage du merle, qu'on peut appeler tourne-feuilles, faisait par couples sa besogne aux rayons qui suivaient la pluie; ils arrivaient, levaient les feuilles une à une avec adresse et conscience, et ne laissaient rien passer sans un attentif examen. »

Tout en sollicitant pour le merle la bienveillance des horticulteurs, je suis forcé d'avouer qu'il aime beaucoup les fruits; et qu'en été les cerises, en automne les raisins et les figues sont pour lui de friands morceaux. Il se fait donc alors par ses déprédations un grand nombre d'ennemis; pourtant on ne doit pas perdre de vue l'œuvre d'épuration qu'il accomplit le reste de l'année, et si l'on pèse le bien et le mal, on trouvera que la balance incline fortement en sa faveur. C'est, en somme, un excellent ouvrier, mais, moins désintéressé que les hirondelles, les fauvettes et les mésanges, il nous fait payer ses services.

Les merles commencent leur nid de très-bonne heure. Ils l'établissent habituellement dans les troncs d'arbres couverts de lierre, dans les buissons ou dans les broussailles. Leurs matériaux ordinaires sont des feuilles, des herbes sèches ou de légères racines qu'ils lient par une forte couche de terre détrempée. L'intérieur de leur petit édifice est tapissé de plumes et de brins de laine. La femelle pond ordinairement cinq œufs d'un bleu

Digitized by Google

verdâtre couverts de taches brunes et peu distinctes. Elle couve très-assidument durant quinze ou dix-huit jours; le mâle lui apporte la nourriture, la remplace quelquefois sur le nid, et, du matin au soir, on entend sa voix mélodieuse.

Les jeunes merles sont gros mangeurs, et leurs parents ont quelquefois beaucoup de peine à satisfaire leur joyeux appétit. Ils vont et viennent sans cesse pour procurer à leur exigeante famille des larves, de petits colimaçons et des vers de terre qu'ils trouvent sous les feuilles tombées ou qu'ils mettent à découvert en grattant le sol et en le fouillant à l'aide de leur bec. Deux ou trois couvées se succèdent pendant le cours de la belle saison. A la fin de l'automne, la mue commence et on voit alors des merles avec la tête entièrement déplumée. Quoique ces oiseaux paraissent sédentaires, puisqu'on les trouve chez nous en tout temps, il est pourtant sûr qu'ils émigrent (Gerbe). Mais ils ne partent jamais ensemble, et quelques individus restent même dans les contrées où ils sont assurés de trouver constamment leur subsistance.

Outre le merle commun, on rencontre en Europe le merle à plastron blanc, le merle de roche, le merle bleu et le merle solitaire. Ces espèces généralement peu répandues évitent le voisinage de l'homme ; nous nous dispenserons donc de les décrire.

Les grives, les mauvis appartiennent à la famille des merles, et nous rendent, comme eux, quelques services, mais leurs émigrations sont beaucoup plus générales, et, à l'époque où elles séjournent dans nos pays, elles fréquentent les champs et les vignes bien plus que les jardins et les vergers. Partout on leur fait la chasse, car leur chair est véritablement excellente.

Les Romains l'estimaient beaucoup. *Nihil melius turdo :* Rien n'est préférable à la grive, dit Horace dans une de ses épîtres ; selon Varron et Columelle, on engraissait les grives dans des volières sombres et étroites, où on les nourrissait avec des baies de lentisque, de myrte, de lierre, auxquelles on ajoutait une pâte faite avec du millet pilé et des figues broyées. La chair du

Digitized by Google

VILLE DE LYON
Biblioth. du Palais des Arts

Digitized by Google

AMARYLLIS GRAVINŒ.

Revue des Jardins et des Champs.

Digitized by Google

Etab. Lith. de L. Stroobant, à Gand.

ci-
ns

on
eut
ffet

une
urs
pé-
ner-
e et

s en
nt ce

sans
n au-
au et
prin-

Digitized by Google

AMARYLLIS GRAVINOE.

Revue des Jardins et des Champs.

Digitized by Google

Etab. Lith. de L. Stroobant, à Gand

merle noir n'est pas beaucoup moins estimée; mais les jardiniers auraient tort de faire la guerre à ce joli musicien qu'ils doivent considérer aussi comme un utile auxiliaire.

L'albinisme chez ces oiseaux est plus fréquent qu'on ne se l'imagine. J'ai vu, dans l'espace de dix à douze années, trois merles complètement blancs. L'un vivait en volière chez un propriétaire de notre bocage. Les deux autres furent successivement exposés dans la boutique d'un marchand de Nantes.

ERNEST BONCENNE.

AMARYLLIS GRAVINEY.

Planche XXVI.

La plante dont le nom précède et dont la fleur est figurée ci-contre, est une des plus ornementales que nous connaissions pour la serre en hiver et la pleine terre au printemps.

L'ognon est gros. On le met en pôt en automne dans du bon terreau mêlé de terre de bruyère comme la jacinthe, si on veut le faire fleurir en serre. Un massif de ce genre serait d'un effet splendide en pleine terre.

De l'ognon sortent des feuilles longues et assez larges, et une hampe de 40 à 50 centimètres qui se couronne de 5 ou 6 fleurs comme celles des lis, d'une couleur pourpre éclatante. Les pétales, soudés entre eux, ont une ligne blanche sur leur nervure médiane, ce qui forme une panachure très-distinguée et très-élégante.

La floraison dure de 15 jours à 3 semaines, car les fleurs en se ombelle succèdent sur l'extrémité de la hampe pendant ce laps de temps.

Lorsque la floraison est passée, on dépote la plante, sans déranger les racines, et on la met en pleine terre jusqu'en automne, temps où l'on l'arrache pour la rempoter à nouveau et la mettre en serre; ou bien on conserve l'ognon jusqu'au printemps pour le planter au grand air.

Digitized by Google

Cette belle plante n'est pas encore bien connue ; du moins nous n'en trouvons aucune trace dans les ouvrages spéciaux français que nous avons consultés. Nous l'avons donc crue originaire de Gravina en Sicile, ou dédiée à Gravina historien, et nous avons écrit son nom latin au bas de la figure : *Gravinæ*, c'est-à-dire de Gravina. Mais à la dernière heure, nous recevons les renseignements suivants sur son origine.

M. Jacquemet Bonnefond, un de nos horticulteurs distingués, reçut, il y a plusieurs années, cette plante d'un voyageur nommé Graviney. Il lui donna ce nom et commença à la propager. Nous l'avons vue en mars dernier dans toute sa splendeur, dans les serres de M. Liabaud.

M. Jacquemet Bonnefond dit qu'elle est originaire du Brésil ; mais elle est beaucoup plus belle et plus florifère que la variété *Bresiliensis*, qui ne fleurit que rarement et qui est moins distinguée. L'*Equestris* même lui est inférieure en mérite.

M. Jacquemet Bonnefond en a planté en automne dernier en pleine terre dans le département de la Drôme. Des tiges commencent à sortir de terre. L'ognon n'a donc pas souffert des gelées. Il est à présumer que, recouvert de fumier ou de paille, il résistera dans les climats plus froids.

DES MODIFICATIONS OU ÉVOLUTIONS SPONTANÉES DES ESPÈCES ET VARIÉTÉS.

M. Ed. Morren a saisi l'occasion que lui présentait fortuitement un *Pelargonium zonale* à fleurs doubles pour élucider une question fort obscure et par conséquent très-controversée, celle de la variation des espèces et races par le seul fait de la nature, des changements de climat, de culture, etc. sans l'intervention de la fécondation artificielle. Il confirme dans le numéro de mars de la *Belgique horticole* ce que nous avons dit à ce sujet ; puis, il ajoute :

Digitized by Google

« Les faits que nous avons rapportés concernant l'apparition dans les cultures des Pelargonium à fleurs doubles et d'une autre race à feuilles panachées, nous ont conduit à émettre cette opinion que dans maintes circonstances, les variétés qui surgissent chez les plantes cultivées résultent d'une évolution spontanée de l'espèce. Cette évolution est même synchronique, en ce sens qu'elle se manifeste en même temps dans les localités les plus éloignées, en quelque sorte sur des rameaux notablement séparés de l'espèce. L'influence du climat artificiel des jardins n'est sans doute pas étrangère à cette évolution. Elle a, d'autre part, son origine dans ce principe originel de variabilité déposé, suivant Darwin et avec raison, dans toute espèce. Nous avons rapporté à ce sujet des faits concernant le *Pelargonium zonale*, le *Chryseis californica*, le *Portulacca grandiflora*, le *Primula sinensis*, le *Gloxinia speciosa*, qui nous ont paru péremptoires. Ils sont à nos yeux la confirmation d'une opinion que nous avions déjà émise antérieurement.

« En effet, il nous répugne d'admettre que les nombreuses variétés qui se développent chez les plantes soumises à la culture soient, comme on le suppose souvent, le résultat d'hybridations, de croisements, de métissages ou des opérations plus ou moins artificieuses de l'art jardinique. Ces phénomènes interlopes sont rares. La nature ne s'y livre guère d'elle-même, et les physiologistes savent combien les fécondations artificielles sont difficiles à opérer, de telle sorte que bien peu de praticiens en horticulture peuvent avoir l'assurance fondée de les avoir toujours réussies quand ils les ont tentées. Nous pourrions puiser dans le règne animal, en invoquant par exemple l'histoire du chien, du coq ou du pigeon domestique, des arguments plus décisifs encore.

« Notre opinion a été accueillie avec bienveillance par le principal organe de publicité horticole en Angleterre. Le savant rédacteur en chef du *Gardener's Chronicle*, M. le docteur Maxwell T. Masters, en a publié un résumé écrit avec sympathie. Fort de cet appui, nous croyons pouvoir rapporter deux nou-

Digitized by Google

velles observations qui nous paraissent augmenter le nombre des arguments en faveur de cette doctrine.

« La première concerne l'*Aucuba japonica* Thunb., la seconde le *Populus fastigiata.* »

Après ces faits généraux, M. Ed. Morren ajoute :

« Il nous semple bien permis de dire à qui que ce soit, que les opérations de l'hybridation et du métissage que tous les physiologistes considèrent comme des plus minutieuses et des plus incertaines sont rarement pratiquées avec succès. Il faut des connaissances botaniques, des soins minutieux, une surveillance incessante et diverses circonstances favorables pour opérer avec certitude.

« M. Cherpin prend pour exemple le Lis jaune et il montre combien il faut de précautions. Cependant il fait la partie belle à nos contradicteurs, tant cette fleur est énorme et facile à opérer. Mais qu'il s'agisse de Pelargonium, de Verveines, de Pensées, de Reines-Marguerites et de tant d'autres, et, de bonne foi, on ne saurait nous contredire quand nous avançons que les fécondations artificielles y sont d'une extrême difficulté.

. . . . . .

« Bref, nous n'avons pas à donner ici un cours d'hybridation, et d'ailleurs là n'est pas la question.

« En effet, une foule de variétés se sont manifestées dans le sein d'espèces isolées, n'ayant jamais été hybridées avec d'autres. Nous citerons le blé, la Pomme-de-terre, le Pêcher, le Dahlia, la Pensée, la Verveine, la Reine-Marguerite, le Phlox de Drummond et tant d'autres qu'on voudra.

« Toutes les variétés de ces espèces appartiennent bien à ces espèces, puisqu'elles n'ont aucune rivale dans leur voisinage.

« On pourrait répondre qu'il ne s'agit pas d'hybridation, mais bien de métissage, c'est-à-dire de croisements entre variétés dans le sein d'une même espèce.

« Encore faut-il que les premières variétés soient provenues

Digitized by Google

d'autres causes, puisque à l'origine et en principe l'espèce est un type unique.

« Et puis, que peut-on produire par hybridation ou métissage? Tout ce qu'on sait à cet égard se borne à quelques généralités telle que le port de la mère et la fructification du père ; la combinaison plus ou moins intime des deux sangs, enfin quelques jolies choses concernant le coloris. Et c'est tout.

« La duplicature des fleurs, la panachure du feuillage, la précocité et le volume des fruits, et toutes sortes d'autres éléments de variation, qui pourra les produire par fécondation artificielle ou autrement?

« Encore une fois nous revenons à l'exemple de la Pomme de terre. Dieu merci, il en existe pas mal de variétés. Or, qui a jamais hybridé ou seulement métissé des Pommes de terre? On a semé des Pommes de terre et cela a suffi ; et c'est déjà beaucoup, car le climat se serait bien chargé à lui tout seul de les *laisser* varier ; nous ne disons pas de les *faire* varier.

« Le blé nous fournit un aussi bel exemple. Il compte pas mal de variétés : chaque région agricole, quelque restreinte qu'elle soit, a la sienne. Or, chez cette plante, par une vue providentielle, l'hybridation est à peu près impossible, la fertilisation se faisant dans le bouton bien avant que les organes se montrent au jour.

« Nous sommes loin de nier l'existence des fécondations croisées, les unes naturelles, les autres artificielles. Nous sommes persuadés que cette opération est parfois pratiquée par les cultivateurs, et même avec succès, et nous serions désolés qu'on pût se méprendre sur la portée de nos expressions. Nous sommes même convaincu que les conséquences de ces opérations sont pour une part importante dans l'apparition de certaines variétés horticoles, mais moins comme conséquence immédiate que comme conséquence ultérieure, en vertu de ces phénomènes que l'on peut qualifier en deux mots, en disant qu'ils résultent des principes de la disjonction et de l'atavisme.

« Mais notre conviction profonde est que l'apparition des va-

Digitized by Google

riétés dans les jardins résulte surtout d'une évolution nouvelle des espèces déterminée par le changement de milieu. Le *Gloxinia speciosa* qui nous revient en mémoire en est une preuve péremptoire. Il a changé de couleur : de pourpre il est devenu rose ou blanc ; il a changé de forme : de penché il est devenu droit ; il a changé de structure : d'irrégulier il est devenu régulier ; enfin il s'est doublé. Et tout cela successivement, petit à petit, un peu partout à la fois en Europe. Et cela sans hybridation ; et quant aux métissages, nous ne voyons nullement ce qu'ils auraient pu faire sur la pélorie ou la duplicature de ces fleurs.

« Suivant nous, cela s'est fait tout seul. L'espèce, quant au signalement qu'en donnent les botanistes, est un accident local et momentané : c'est une pâte plastique qui se moule sur les circonstances, ou, comme le dit Darwin, qui se modifie en vertu du principe de la sélection.

« EDOUARD MORREN. »

PLANTES AQUATIQUES D'ORNEMENTATION.

On ne peut avoir un beau parc, même un beau jardin sans une pièce d'eau, et une pièce d'eau, quelle que soit sa dimension, sans plantes ornementales. Voici celles qui me paraissent le plus recommandables, sous le rapport de la rusticité et de l'effet. Elles sont choisies parmi une cinquantaine d'espèces ou variétés. Je n'ai pas l'intention de les décrire, mais seulement de les indiquer par quelques-uns de leurs principaux caractères.

Poa aquatica. — Grande et belle plante d'un port majestueux, ne demandant pour végéter avec vigueur qu'une terre tourbeuse et 50 centimètres d'eau au-dessus.

Pontedevia cordata. — Belle plante à feuilles en cœur d'un vert brillant, portées sur de larges pétioles ; fleurs d'un beau bleu, disposées en épi ; terre tourbeuse ; de 20 à 25 centimètres d'eau.

Digitized by Google

Panopogeton natans. — La constitution de cette petite plante est bizarre : ses feuilles ovales sont flottantes et portées par des pétioles très-grêles ; de 15 à 20 centimètres d'eau.

Rumex hydrolapathum. — A feuillage énorme, d'un bel effet ; tiges florales atteignant 1 mètre 50 centimètres de haut.

Richardia Ethiopica. — Plante très-connue, cultivée en vase et en serre ; beau feuillage lancéolé, à fleur blanche en cornet ; de 10 à 15 centimètres d'eau.

Myosotis palustris. — Charmante miniature rustique, à feuilles étroites, duveteuses, à fleurs d'un bleu céleste durant tout l'été ; de 5 à 6 centimètres d'eau.

Thalia Deabalta. — A feuilles ovales longuement pétiolées ; fleurs à panicule d'un beau violet ; de 15 à 20 centimètres d'eau.

Typha latifolia. — A feuilles très-longues d'un vert glauque et à fleurs en forme de massette ; d'un bel effet pour les grandes pièces d'eau.

Sagittaria sinensis. — Feuilles en fer de flèche, fleurs en épi terminal, blanches, teintées de pourpre, plus grandes que celles de l'indigène ou *sagittifolia*, présentant l'aspect d'une belle jacinthe hollandaise. Cette superbe plante n'est pas assez connue ; de 10 à 15 centimètres d'eau.

Saururus cernuus. — Très-rustique, fleurs blanches en grappe d'un effet charmant. Cette plante vivace est propre aux grottes humides ; de 10 à 15 centimètres d'eau.

COMTE,
Horticulteur à Vaise (Lyon), près la gare.

BIBLIOGRAPHIE.

FLORE ANALYTIQUE DES MOUSSES.

Une brochure importante pour la science botanique vient de paraître à Lyon (1). Elle est intitulée : *Flore analytique des genres*

(1) Broch. gr. in-8 de 200 pages, chez M. Mégret, éditeur, quai de l'Hôpital, 57, et chez M. F. Savy, libraire, rue Hautefeuille, 24, à Paris. Prix, 5 fr.

Digitized by Google

et espèces appartenant à l'ordre des mousses. L'auteur, M. L. Debat, membre de la Société Linnéenne, a étudié avec une patience digne d'éloge ces petits végétaux qui paraissent si modestes et auxquels la nature n'a cependant pas donné moins d'attention, moins de soins qu'aux grands. Ils sont aussi intelligemment constitués que ces derniers pour se reproduire et se développer, et ont aussi à remplir dans le règne dont ils font partie un rôle important, souvent ornemental.

M. Debat a divisé les mousses en deux ordres : les *Acrocarpes*, à fruit terminal, à bourgeons ou innovation latérale dans les espèces vivaces, et *Pleurocarpes*, à fruit latéral, à bourgeon ou innovation terminale dans les espèces vivaces. Ces ordres sont ensuite subdivisés en familles, décrites avec précision et clarté.

Dans cette étude, l'auteur, ainsi qu'il le dit lui-même, n'a pas eu l'intention de présenter une classification définitive des mousses; mais il s'est appliqué à déterminer les caractères des espèces, à fixer ceux des familles et à adopter un arrangement méthodique suivant les principes naturels. Il a donc rempli une tâche utile en simplifiant une science souvent hérissée de difficultés embarrassantes pour les élèves et en la vulgarisant.

VARIÉTÉS.

LA BOULETTE DU GRAND-DUC OU EFFRAIE.

(Histoire naturelle.)

Un des journaux de province les mieux écrits et les plus intéressants, le *Courrier de l'Ain,* a publié dernièrement l'article suivant, sous ce titre : *Histoire naturelle : le plus grand destructeur des rats.* Nous le reproduisons comme pièce curieuse et utile :

« Je me rappelle une liste d'animaux utiles publiée par le *Courrier de l'Ain.* La lecture de cette pièce m'a donné l'envie

Digitized by Google

d'y ajouter quelque chose aussitôt que j'en aurais le loisir ; elle était si succincte et si courte ! La neige me décide, car elle livre sans défense aux coups des ignorants l'oiseau utile, je dirais même admirable, que je voudrais recommander pour les grands services qu'il rend à l'agriculture. Il s'agit des oiseaux de nuit connus sous le nom de *grand-duc,* de *petit-duc,* d'*effraie* qui ne vivent absolument que de petits rongeurs.

. . . . . .

« N'étant pas maire pour faire des procès-verbaux, ni préfet pour édicter des arrêtés contre la chasse des oiseaux utiles, ni garde-champêtre pour surveiller quoi que ce soit, je m'adresse au public dans le but de lui faire mieux connaître l'oiseau de nuit qui veille à la production de ses champs. Je ne me permettrai pas de faire une leçon d'histoire naturelle ; je placerai seulement sous les yeux de chacun une pièce à conviction qui fera connaître la vie de l'intéressant volatile et prouvera en particulier qu'il ne vit que de rats de ville ou des champs, dont il extermine un grand nombre. Etant convaincus par eux-mêmes, les maîtres donneront à leurs domestiques et à leurs enfants des ordres pour qu'on respecte sur leur domaine le chasseur emplumé.

« La pièce à conviction, la voici :

« Au dedans et au dehors des hangars, des fenils, des écuries, dans les galetas, au clocher, si vous êtes marguillier, lorsque vous trouverez sur votre chemin une boulette de poils gris, grosse comme un marron, bourrée comme un feutre, lustrée comme l'ouate, ne repoussez pas cela du pied, ramassez-le, touchez-le sans répugnance, c'est fort propre..... et très-intéressant. Cela a été comprimé et moulé dans l'estomac de l'effraie, ce qui ne l'empêche pas d'être propre. Faites-moi le plaisir de croire, jusqu'à ce que vous ayiez pu vous en assurer, que cela n'est pas une évacuation alvine ; par une disposition particulière, peut-être unique dans l'histoire des animaux, cette boulette est remontée de l'estomac vers la bouche, après avoir été lavée, purgée, comprimée, essuyée, à tel point qu'elle est plus propre

Digitized by Google

que les matières dont elle est le résidu et que nous allons connaître. Cet objet est la pièce curieuse ; là dedans vous allez lire la vie de l'oiseau de nuit.

« Décapitonnons la boulette, que voyons-nous? Du poil gris dedans comme dehors et, de plus, une foule de petits os nets et blancs. Il n'y a plus une fibre charnue, une pellicule, un cartilage, une moëlle, une cervelle, pas la moindre tache de graisse, rien de rance ou de corrompu, point d'odeur; toute la substance alimentaire a été extraite de cette pelote qui n'est plus qu'un résidu inutile. C'est du poil de souris; les os doivent être de souris; pour vous en convaincre cherchez les crânes, car il y en a plusieurs, rapprochez de ceux-ci les mâchoires inférieures, n'est-ce pas la tête d'un rat ? Et ces quatre dents si finement aiguisées, si solidement plantées, ne sont-elles point celles des petits rongeurs trop connus? Etes-vous convaincus ? Cherchez maintenant un bec d'oiseau, même un masque de grenouille, vous n'en trouverez pas la trace, pas davantage de pepins de fruits, ou quoi que ce soit, autre que les débris solides du rat : le rat est donc l'unique nourriture de l'effraie. Voilà un point acquis à la science.

« Ce n'est pas tout, comptons ces crânes : deux, trois, quatre, cinq! quoi! cinq squelettes sous un si petit volume! — Eh! oui; on pourrait les recomposer en entier; les os sont pêles-mêle, mais pas un n'est perdu. Le volume est petit, parce qu'il a été comprimé, sans le secours de la presse hydraulique, afin qu'il pût s'échapper sans peine par le couloir de sa prison.

« L'effraie donne-t-elle beaucoup de boulettes comme celle que nous venons d'ouvrir? — Où vous en avez trouvé une, vous pouvez en ramasser vingt, quarante, un plein panier. Et ce qu'elle sème sur les murs, sur les toits, sous les grands arbres, dans les champs! Quel massacre de rats! Calculons. Une boulette est le résidu d'un repas; supposons un repas par jour, deux convives (la paire) et cinq corps par repas : dix victimes par jour, et trois mille six cent cinquante par an, sans tenir compte de la pitance des petits! Il y a plus, nous verrons tout à l'heure que

Digitized by Google

l'oiseau de nuit chasse encore par pure fantaisie, comme mon ami, le docteur X. Il faut, pour le moment, poursuivre l'étude de la boulette.

« On a remarqué que pas un des petits os n'est rompu, cela n'a pas été broyé, mâché : la proie a donc été avalée tout d'un bloc. Le reste se devine : cette proie est tombée dans un sac où il y a place pour plusieurs. Les os mêlés prouvent un mouvement qui n'a pu avoir lieu que dans un liquide formé des chairs dissoutes par les sucs gastriques. Réduite en coulis, la substance nutritive a passé dans les intestins. Alors a eu lieu la pression dont la boulette porte l'empreinte. Desséchée et réduite, cette boulette a reçu une couche de mucosité qui l'a lubréfiée afin qu'elle glissât sans effort et sans douleur dans l'œsophage. C'est ce mucus desséché qui forme le vernis transparent dont nous avons trouvé la boulette enduite. — Tels sont les détails qui ressortent de la même inspection de cette étonnante pelote de bourre et de petits os. Il faut bien dire un mot de l'oiseau, comme il est admirablement organisé pour surprendre à la course, dans l'obscurité, sa proie aux pieds plus rapides que ceux d'Achile.

« Sa couleur, d'un gris jaune, a la singulière propriété de se rapprocher du blanc à la lumière, et du noir dans les ténèbres ; tout le contraire du bleu. Le voilà donc à peu près invisible ; c'est à peine s'il fait tache sur le ciel, soit au crépuscule, soit la nuit, lorsqu'il passe sur une luzernière où pullulent les mulots. Mais il y voit bien, ses grands yeux ronds, posés de face, percent les plus épaisses ténèbres de leurs noires prunelles, largement dilatées. Doux est son vol, aussi doux que celui de l'aigrette du pissenlit ; il glisse sur ses ailes sans les mouvoir, sans imprimer à l'air la moindre vibration, de peur de donner l'éveil au mulot, si prompt à disparaître dans un trou. L'œil qui voit dans l'obscurité ne perce pas une large feuille, une riche touffe d'herbe ; l'ouïe supplée, quel grand pavillon d'oreille ! il serait disgracieux, si d'élégantes plumettes ne le dissimulaient. Pour chasser la nuit, il faut être chaudement vêtu : touchez ce moëlleux plu-

Digitized by Google

mage bouffi, gonflé d'air et de duvet! Un bec crochu, à pointe d'aiguille pour piquer sa proie; des serres nerveuses pour l'empoigner, l'étouffer, l'emporter; et ce sac admirable pour la recevoir et la disséquer à la perfection. Un chat est loin d'être aussi bien organisé!

« D'un grand appétit comme tout chasseur de profession, l'effraie a la passion de son métier, elle l'exerce le ventre plein, pour le seul plaisir de la chose; j'ai promis de le dire, et voici comment je m'en suis aperçu :

« Dans le temps que j'étais curé, ma paroisse, fort petite, manquant de titulaires pour tous les offices, je cumulais... j'étais sonneur; et cette fonction m'appelait quelquefois au clocher. Là, j'avais trouvé beaucoup de pelotes grises, et je pense que personne ne sera assez naïf pour me demander si je les avais ouvertes avec attention et dévotion. Je découvris autre chose; j'étais au centre de la place, puisque le dictionnaire de l'Académie appelle l'effraie, *oiseau de clocher*. En un petit réduit ouvrant au dehors par un trou à passer le bras, et suffisamment fermé au dedans, je vis, un jour, sept rats morts, des rats des champs, à en juger par leur courte queue. Il ne me fallut pas beaucoup réfléchir pour deviner qui m'avait apporté cette denrée. — Il en viendra d'autres, pensais-je, ne touchons rien et attendons.

« L'abbé F. Pron. »

(*La suite au prochain numéro.*)

CHERPIN, *Éditeur*.

Lyon. — Imprimerie du Salut Public. — Bellon, rue Impériale, 33.

Digitized by Google

CHRONIQUE

—

Actualité. — Traitement applicable à la vigne grêlée. — Le hannetonnage. — Chaponnage des potirons et des melons. — Destruction des chenilles de choux. — Concours régional à Bourg. — Saxifrage pyramidal.

—

Actualité.

Le beau temps qui est venu au commencement de mai et a duré une huitaine de jours, a été très-favorable à toutes les plantes en général; mais principalement aux blés, aux vignes, qui commençaient à souffrir. Les semailles de printemps, les plantations de pommes de terre en retard ont pu s'effectuer. Malheureusement, une pluie intense et des orages sont survenus au milieu du mois et ont fait renaître les craintes qu'on éprouvait d'abord. Cependant les céréales avaient repris leur vigueur et s'étaient fortifiées, la vigne avait montré ses formes moins nombreuses que l'année dernière, disent les vignerons, mais assez abondantes, car, si aux vendanges prochaines les grappes doivent être moins nombreuses, elles seront plus grosses.

Malheureusement la grêle a déjà ravagé plusieurs vignobles du Mâconnais, du Beaujolais, du Bordelais. Nous donnons ci-après un moyen rationnel et efficace de traiter la vigne grêlée.

L'administration de la Société algérienne, vient d'acquérir de l'Etat, nous assure-t-on, le jardin d'acclimatation du Hamma, si riche en essences exotiques, actuellement soumises à l'expérience climatérique de l'Algérie et du midi de la France.

Traitement applicable à la vigne grêlée.

Un de nos anciens collaborateurs, arboriculteur distingué du Bordelais, conseille aux vignerons de traiter comme il suit leurs cépages frappés par la grêle. On se hâte toujours trop, dit-il, de faire subir à la vigne une nouvelle taille, aussitôt après la

Digitized by Google

grêle. Les uns agissent de la sorte par ignorance, les autres dans le but de lui faire pousser de nouveaux bourgeons fructifères. Par ces procédés, on la fatigue outre mesure, et elle s'épuise. Le mieux est de l'abandonner à elle-même pendant quinze jours ou trois semaines après le sinistre. Pendant ce laps de temps, elle s'est reposée et de nombreux bourgeons se montrent sur toutes les parties du cep ; c'est alors le moment d'agir. On enlève soigneusement les bourgeons les plus mal placés et les plus petits ; on n'en conserve que quelques-uns, ceux qui paraissent les plus vigoureux, et qui pourront former de nouveaux sarments pour reconstituer l'année suivante le cépage comme il l'était avant la grêle. Ces quelques bourgeons recevant toute la nourriture séveuse du cep deviendront gros, s'aoûteront, et ils pourront être traités comme d'habitude, donner une récolte moyenne l'année suivante.

Le hannetonnage.

Il paraît que ce printemps les hannetons se montrent plus nombreux dans le nord que dans notre région, car une ligue, — *la ligue des hannetonniers* — se prépare à adresser au Sénat, nous assure-t-on, une pétition pour réclamer leur destruction sur une grande échelle. Surgira-t-il dans cette circonstance quelques moyens nouveaux plus efficaces que ceux connus jusqu'à présent ? Nous l'ignorons ; nous pourrions même dire : Nous en doutons.

Le procédé le plus efficace selon nous, c'est la destruction des hannetons au moment de la ponte. Il consiste à chasser ou ou plutôt à ramasser les hannetons dès qu'ils paraissent au printemps, ou bien à les attirer sur des flammes alimentées par de la paille, des genêts ou des branches résineuses de pin et de sapin. Nous avons observé, il y a deux ans, que la flamme attirait à la tombée de la nuit les hannetons comme elle attire certains moucherons. Nous avons publié ce moyen dans cette *Revue*. Or, nous avons été fort surpris de le voir préconiser, ces

Digitized by Google

temps derniers, comme étant l'invention d'un M. Florent Prévost. Ce moyen n'a pas été expérimenté en grand que nous sachions, mais nous désirons qu'il le soit.

Que la destruction de l'insecte ravageur se fasse par la chasse ou la flamme, ou par les deux procédés à la fois, peu importe; mais, c'est jusqu'à présent l'unique moyen de généraliser cette destruction. Il faut pour qu'elle soit réellement efficace, qu'elle se fasse à peu près en même temps dans toutes les régions comme se fait la chasse au gibier.

Le poulailler roulant de M. Giot, les chiens du *Sud-Est*, dressés pour suivre la charrue d'un champ en labour ne peuvent agir que partiellement, parce qu'on ne laboure pas les prés, les bois, les champs emblavés où les vers blancs pullulent.

La pétition des hannetonniers au Sénat n'aboutira donc qu'autant qu'elle provoquera la chasse ou le *ramassage* général des hannetons par toute la France, au moment de la reproduction, et que cette chasse ou ce ramassage deviendront obligatoires pour toutes les communes comme les journées de prestation. C'est, du reste, ce qui se pratique en Suisse depuis plusieurs années, et l'on s'en trouve bien.

Chaponnage des Potirons et des Melons.

On préconise le *chaponnage* des potirons, procédé emprunté aux nègres du Sénégal, et révélé au maréchal Vaillant par un capitaine de vaisseau. Voici comment ils opèrent, dit-on :

Ils font une ouverture au sommet du fruit encore jeune; ils en extraient les ovules ou graines peu développées. Après l'opération, ils appliquent sur le trou le morceau du fruit enlevé ou le bouchent autrement. La plaie se cicatrisant et le tissu cellulaire du fruit absorbant toute la sève, grossit énormément en prenant une délicatesse plus savoureuse.

On s'est demandé si ce procédé ne pourrait pas être appliqué au melon. La réponse ne nous paraît pas douteuse : s'il réussit dans le premier cas, il doit sans doute réussir dans le second; mais il est trop minutieux pour être admis dans la grande culture.

Digitized by Google

Destruction des chenilles de choux.

Un journal agricole attribue à MM. Poërmel, cultivateurs, l'invention suivante pour la destruction des chenilles du chou. Il suffit pour détruire ces insectes de placer des branches vertes de genêt entre les plants de choux. Nous ne garantissons nullement l'efficacité du procédé ; mais on peut en faire l'essai qui est peu coûteux.

Saxifrage pyramidal.

Nous voyons depuis le mois d'avril dernier dans les vitrines de M. Rivoire, horticulteur, marchand-grainier à Lyon, une magnifique fleur qui est ancienne cependant, mais peu propagée. C'est le *Sedum* pyramidal des jardiniers, originaire des Alpes. Ses feuilles longues sont en spatule, charnues, étalées en rosette. Du centre des feuilles sort une tige droite s'élevant de 60 à 70 centimètres de hauteur et garnie de petites branches minces, ramifiées à l'extrémité et terminées par des fleurs blanches à cinq pétales. Toutes ces petites fleurs, disposées en pyramide, masquent la tige et produisent un effet charmant. Cette jolie plante est très-propre à garnir une jardinière, car elle est rustique et sa floraison dure environ un mois.

On la cultive à mi-ombre en pleine terre ou en pot en orangerie. Elle se multiplie par graines et par séparations des rosettes. Elle ne fleurit que la troisième année.

M. Rambaud, horticulteur aux Charpennes, près Lyon, s'adonne à la culture de cette plante ; nous l'en félicitons.

Concours régional à Bourg.

La municipalité et les diverses Sociétés d'agriculture et d'horticulture de Bourg ont fait de grands préparatifs pour le concours régional qui s'est ouvert dans cette ville le 25 courant. Tout fait présumer que cette fête agricole sera très-brillante et n'aura rien à envier à l'exposition du même genre de Billancourt.

Digitized by Google

EXPOSITION UNIVERSELLE D'AGRICULTURE ET D'HORTICULTURE A PARIS.

—

Monsieur le Rédacteur,

Je vous adresse quelques lignes sur *notre* exposition. Je dis nôtre, parce qu'elle est universelle, et par conséquent à tout le monde, à vous, à moi, au premier venu ayant fait sa déclaration d'exposant ou muni d'une carte d'entrée.

La commission impériale de l'Exposition avait d'abord décidé que, pour exposer, il fallait lui adresser une demande ou déclaration un mois d'avance. Mais elle a ensuite reconnu que cette formalité entraînerait des difficultés insurmontables pour les produits agricoles et horticoles : Ces produits ne se fabriquent pas dans une usine avec des bras ou des machines ; c'est le temps, c'est le soleil qui les amène à point d'être exposés, et on ne marchande pas avec le soleil. La commission a donc sagement réduit à dix ou quinze jours le temps qui doit se passer entre la déclaration et l'exposition.

L'agriculture, il m'en coûte de le dire, n'est que mesquinement représentée au Champ-de-Mars, et je viens d'entendre dire à côté de moi que celle de Billancourt laisse beaucoup à désirer...

Au Champ-de-Mars les spécimens qui ont la prétention de représenter des fermes modèles, sont le poulailler roulant de M. Giot, destiné à la destruction des vers blancs dans les terres en labour ; un hangar auquel sont annexés une étable et une bergerie ; une cave dite de Roquefort dans un rocher en plâtre ; une laiterie très-coquette à M. de Kergorlay. Comme vous le voyez, ces objets sont plutôt des jouets d'enfants que des modèles de grande exploitation agricole.

A Billancourt on voit quelques vieux ceps de vigne de divers pays viticoles, ceps qui ont l'air de penser beaucoup plus qu'ils ne disent. En effet, où sont les vins séculaires qu'ils ont produits ?

Digitized by Google

Où sont les sentiments de joie ou d'amour, les chants poétiques ou simplement bachiques qu'ils ont inspirés? Billancourt n'est donc pour ces misérables ceps qu'une niche; je veux dire ce qu'est une niche pour une statue. Il y a aussi là quelques arbres fruitiers représentant diverses formes usitées en arboriculture. Mais Billancourt restera dans l'histoire agricole comme Waterloo dans l'histoire de France : nos compatriotes, fabricants de machines et d'instruments propres à l'agriculture, se sont laissés battre à plate couture, il y a une quinzaine de jours, par leurs concurrents anglais.

Voici ce que dit à propos du concours du labourage M. P. Joigneaux dans ses *Chroniques :*

« Les résultats nous ont humilié et indigné, car ils déshonorent injustement le labourage français; oui, injustement, car le plus arriéré, le plus encroûté, le plus idiot de nos laboureurs est incapable de massacrer la terre comme l'ont massacré certains essayeurs de charrue. »

Les anglais, toujours sérieux et méthodiques, s'étaient préparés longtemps d'avance pour la lutte; ils avaient des charrues à socs et à coutres affilés comme des aiguilles; ils avaient amené leurs chevaux dressés pour le labourage et la lutte se passait sur un terrain de prairie. Tout était donc à leur avantage. Aussi chevaux et charrues ont-ils admirablement travaillé : leurs sillons étaient comme tirés au cordeau et sans reproches. Les français avaient attelé à leurs charrues des chevaux de camionnage allant en zigs-zags et par soubressauts. Leur ouvrage a été pitoyable. Aussi M. Joigneaux, le rouge au visage, demande-t-il une revanche pour les laboureurs, nos compatriotes, mais dans des conditions égales.

Maintenant, permettez-moi, avant de parler de la partie horticole du Champ-de-Mars, de donner à vos lecteurs qui n'ont pas encore fait le voyage de Paris, une idée simple du lieu de cette Exposition :

Le palais, formant un rond oval, occupe le centre du Champ-de-Mars qui est un carré long. Tout autour de ce palais

Digitized by Google

sont les restes du champ, larges bandes comme les marges d'un livre. Ces bandes ou marges sont divisées en un grand nombre de compartiments. Chaque nation a son compartiment sur lequel elle a élevé un spécimen relatif à son culte, à son art ou à son industrie. Ces compartiments ressemblent donc en quelque sorte à un jeu de cartes éparpillé sur une table longue et étroite. Eh bien! c'est sur une de ces cartes ou compartiments qu'a été installée l'exposition d'horticulture.

A l'entrée est une grande serre non achevée sur une hauteur dominant le jardin vallonné au centre. Au milieu du vallon est un lac en miniature, surmonté d'un pont rustique, décoré de rocailles et d'arbustes; sur les côtés sont de petites serres divisées pour chaque genre de plantes.

Les lots sont renouvelés tous les quinze jours; c'est-à-dire que chaque genre principal a son exposition de quinzaine, et aussi son jury de quinzaine. Il y a trois jurys : le jury associé composé de praticiens, le jury de classes qui reçoit les rapports du premier et les transmet au jury de groupe; celui-ci sanctionne ou réforme les décisions du jury associé; ce dernier examine, apprécie et juge les lots; il fixe la valeur des récompenses à accorder aux exposants. Comme vous le voyez, les fonctions des jurés ne sont pas mal compliquées; si cela est nécessaire pour que justice soit faite à chacun, j'y applaudis volontiers.

Onze concours avaient été ouverts au camellia dans la première exposition ou première série. Six seulement ont été remplis. Deux concurrents se sont présentés pour les camellias nouveaux : M. A. Werschaffelt et M. van Damm, de Gand.

M. Linden, de Bruxelles, a obtenu les principaux prix de plantes de serres chaude. Les magnolias ont été richement représentés et très-admirés. Le concours de fruits conservés n'a présenté qu'un médiocre intérêt, non à cause des fruits eux-mêmes, mais parce qu'il avait été trop facile aux exposants de ces produits de les collectionner en les quêtant un peu partout à la longue; une corbeille de belles poires envoyées de l'Uruguay par un de nos compatriotes, M. Margat, a été remarquée.

Digitized by Google

La deuxième série de concours comprenait de nombreuses collections de conifères, de plantes molles, d'arbustes fleuris, etc. Aussi les prix ont-ils été disputés par beaucoup de concurrents.

M. Hippolyte Jamain, de Paris, a obtenu le premier prix pour sa collection de quatre-vingt-quinze variétés de rosiers fleuris de diverses espèces. Cette collection a été justement admirée. M. Rougier-Chauvière a aussi obtenu un prix pour son lot très-remarquable de plantes molles. Ce lot renfermait les variétés nouvelles les plus distinguées de divers genres.

Disette complète dans les concours de légumes. P. B.

ABRI ORNEMENTAL CONTRE LES VENTS.

Plusieurs genres de plantes exotiques ou indigènes exposées en plein air pendant la belle saison demandent à être abritées contre les vents ou les rayons ardents du soleil. Tels sont les camellias, les rhododendrums, les azalées de l'Inde et un grand nombre d'autres espèces florales ou à feuillage ornemental.

Les horticulteurs établissent ordinairement ces abris dans un coin de leur jardin, en y plantant à demeure et en lignes espacées de 2 ou 3 mètres des thuyas ou des poiriers. Les premiers ont l'inconvénient de donner au jardin un aspect de cimetière; les poiriers dirigés en éventail ne réussissent pas toujours bien et ne donnent pas assez d'ombre. Peut-être des cordons de vigne palissés solidement à une certaine hauteur vaudraient-ils mieux? En tous cas, M. Robinet, l'habile jardinier du château de la Rode, a su créer un autre genre d'abris, qui nous paraît mériter d'être recommandé. Nous trouvons ce genre d'abris très-laconiquement mais suffisamment décrit dans l'excellent rapport de M. Desmouilles, dont nous parlons plus loin.

« La propriété de la Rode est très-exposée au vent du midi qui souffle dans le pays avec une grande violence. Vous savez, comme moi, combien nos jardins ont à souffrir dans nos con-

Digitized by Google

trées du vent d'Autan. M. Robinet, si prévoyant par amour pour ses petites plantes, a eu l'heureuse idée, pour les protéger contre la violence du vent, de former des abris avec des palissades de liserons. De cette façon, ses magnifiques cultures de pleine terre sont préservées de la violence du vent.

« Je dirai en passant, pour les personnes qui voudront faire usage de ces abris en liserons, qu'il faut semer très-épais au pied d'un treillage très-solide. Ce genre d'abris a l'avantage de venir très-vite, et en même temps il offre un coup-d'œil charmant pendant la floraison. » J. C.

LE JARDIN POTAGER.

(Suite.)

CHOIX DE PLANTES PAR LETTRE ALPHABÉTIQUE (1).

Chou d'York. — Quatre variétés : le *Gros*, le *Petit*, le *Cœur de bœuf* et le *Pain de sucre*. On sème les graines en août et septembre et l'on repique les semis en octobre et novembre. Ils donnent leurs produits en mai et juin suivants. Généralement on repique les choux de 40 à 80 centimètres de distance, suivant le volume qu'ils sont destinés à acquérir et dans un sol bien défoncé, bien fumé.

Chou Cabus ou Pommé. — Quatre variétés : le *Joannet* ou *Nantais*, le *St-Denis*, le *Brunswick* et le *Quintal*, ce dernier le plus volumineux. Leur précocité est indiquée dans l'ordre que je viens d'indiquer en commençant par le Joannet.

Les semis de choux, en général, comme toutes les autres crucifères, sont sujets à être dévorés par l'altise, petit insecte qui en est très-friand. Pour en préserver les jeunes plants, il faut les bassiner deux ou trois fois par jour, pendant les chaleurs.

Chou Milan ou *Frisé.* — Variétés : *Chou d'Ulm*, très-hâtif,

(1) Voir les Numéros de mars et avril 1867.

Digitized by Google

Chou trapu, Gros des vertus, le plus gros de cette catégorie. En semant le Trapu en juin on l'a pommé avant l'hiver, et on le garantit de la gelée, sur place, en le couchant tourné au nord et en le couvrant de terre du côté du midi.

Chou de Bruxelles. — Les produits sont en forme de petite pomme à l'aisselle des feuilles et très-estimés des gourmets. On le sème d'avril à juin ; on le récolte d'octobre à février ou mars. Il résiste aux grandes sécheresses et au grand froid. Il n'est pas assez cultivé.

Chou Rave. — Quoiqu'on puisse le semer dès mars, le mieux est d'attendre mai ou juin. On repique les jeunes plants quand ils sont assez forts. Avant les gelées on l'arrache et on le rentre au cellier. Le *violet* et le *blanc hâtif* sont les deux variétés anciennes les plus estimées. On annonce deux variétés nouvelles sous le nom de *violet* et *blanc géants*. Puissent leurs mérites être géants comme leur nom !

Chou Navet ou *Pomme en terre.* — Semé en juin ou juillet, il passe l'hiver en pleine terre et il est bon à manger jusqu'en avril. Il offre un précieux avantage aux ménagères, alors que les bons légumes sont rares.

Chou-Fleur. — Semé en mars ou avril, il ne réussit pas dans notre climat; la pomme reste petite, verdâtre, mélangée de petites feuilles. Mieux vaut le semer en mai ou juin pour le repiquer en juillet, même en août. Les meilleures variétés sont : le *Hâtif d'Erfurth,* le *Tendre* ou *Petit Salomon,* le *Gros Lenormand,* le *Pied-Court* et le *Dur de Hollande.* On peut en avoir au printemps en les semant sous châssis en octobre ou novembre, et en les repiquant en pleine terre, dès que les gelées ne sont plus à craindre. On les arrose beaucoup en temps de chaleur. Le Hâtif d'Erfurth et le Petit Salomon doivent être préférés pour cette culture précoce.

Chou Brocoli. — Il remplace avantageusement le chou-fleur au printemps. On le sème en juin et on le cultive comme les autres. On le garantit de la gelée en le couchant du côté du nord et en couvrant le pied de terre.

Digitized by Google

Concombre. — Cette famille se compose de nombreuses races ou variétés. La plus cultivée est le concombre vert ou *cornichon.* Ce nom lui vient de la forme recourbée de son fruit long. Le concombre *serpent* est de fantaisie. Leur culture est à peu près la même que celle du melon.

Courge. — La courge se sème en avril sur couche. On met en pleine terre les jeunes plants dès qu'ils paraissent sur la couche.

On sème également à demeure, quatre ou cinq graines à la fois, sur un *capot,* composé de fumier chaud au fond et recouvert de bon terreau. On distance les capots de deux à quatre mètres suivant la vigueur connue des variétés. On ne conserve des quatre ou cinq plants sortis de terre que les deux plus vigoureux. On pince les plants au-dessus de la troisième feuille, ainsi que les tiges les plus vigoureuses, pour les faire ramifier à leur base. Lorsqu'on tient à la grosseur du fruit on n'en laisse qu'un ou deux sur chaque plante. Les meilleures variétés sont la *Courge à la moelle végétale,* le *Giraumon* ou *Turban.* Cette variété se conserve facilement d'une année à l'autre. La *Courge de l'Ohio,* le *Patisson* ou *Bonnet de juge* et la *Grosse romaine reinette,* sont aussi recommandables.

Cresson de fontaine. — La culture de cette plante est très-connue. L'eau de source lui convient de préférence. On fait un fossé d'un ou de deux mètres de largeur; on plante au fond les plants de cresson et on tient humide. Au bout de quinze jours le cresson est enraciné et on remplit d'eau le fossé. Cette eau ne doit pas être trop courante. On peut également semer le cresson.

Echalotte. — La même culture que l'ail.

Epinard. — On le sème depuis février jusqu'en septembre. Pour en avoir continuellement en été, il faut en semer tous les quinze jours. Les semis de fin juillet et d'août se récoltent en automne et au printemps. Mais si l'on prend la peine de repiquer les jeunes plants de vingt à trente centimètres de distance dans un terrain préparé et fumé, la récolte est plus abondante. Les variétés préférables sont : l'*Epinard Gaudry,* l'*Epinard à feuilles de laitue* et l'*Epinard d'Angleterre.*

Digitized by Google

Fève. — On peut la semer dès février et dans les terres improductives. La *Fève de marais* est la plus connue ; celle de Windsor n'est pas à dédaigner.

UN HORTICULTEUR.

(*La suite au prochain numéro.*)

LE GUANO INDIGÈNE OU LE POULAILLER.

Une fermière émérite d'Indre-et-Loire, qui pourrait bien être un fermier, a indiqué à la *Gazette des Campagnes* sa manière rationnelle de traiter ses poules pour leur conserver la santé, leur faire produire des œufs en abondance et un guano qui ne le cède en rien à celui du Pérou. Ce procédé pourrait être appliqué très-à-propos pour combattre certaines maladies des gallinacées, notamment celle qui fait périr actuellement dans quelques fermes de la Corrèze de 10 à 12 volailles par jour et qui présente certains caractères du choléra. Les poules atteintes du mal sont sans appétit, leur crête noircit et le lendemain elles sont mortes.

Voici la lettre de la bonne fermière.

Monsieur le rédacteur,

Comme vous l'observez très-bien, la plupart des cultivateurs négligent de donner au poulailler tous les soins qu'il réclame. Ainsi, par exemple, le perchoir n'est pas incliné, les déjections des volailles salissent les barreaux et tombent forcément sur celles de leurs compagnes qui ont leur domicile aux étages inférieurs.

En outre de cela, on établit souvent le poulailler dans un lieu élevé, où l'on ne parvient qu'à l'aide d'une échelle qu'il est parfois dangereux d'escalader. Cette difficulté rend presqu'impraticable le maintien de la propreté.

Mon poulailler, établi au rez-de-chaussée, me permet d'y circuler librement, de placer près des nids des plantes aromatiques que je renouvelle de temps en temps. Ensuite, je fais déposer sous le perchoir la cendre du four à chaux, qu'à son défaut on peut remplacer par celle du four à pain. J'applique le même procédé aux volailles d'en-

Digitized by Google

grais destinées au commerce, et qui sont renfermées dans des épinettes. Seulement, comme à raison des pâtées au laitage que consomment ces dernières, elles absorbent plus de cendre par la quantité de leurs déjections, je fais renouveler souvent la couche de cendre, afin que le mélange soit parfait.

Je suis très-fière, lorsque j'offre au chef de la communauté une voiture à deux chevaux de ce précieux engrais que nos domestiques appellent le *guano de Madame.* L'effet qu'il produit sur nos prés tient du prodige.

C'est une circonstance atténuante pour les méfaits de mes pauvres gallinacées; car malgré l'attention que j'apporte à couvrir de terre ou d'ajoncs le fumier de la cour, mes petites taquines suivent quand même la pente de leur instinct et en éparpillent quelque peu. Ce fait d'une haute gravité trouble parfois l'entente cordiale du ménage. J'engage celle de mes consœurs qui rencontrent une pierre d'achoppement, analogue à celle que je signale, de se faire pardonner l'éducation de leurs volailles par la fabrication de mon guano. Si ce moyen ne leur suffisait pas, je leur en signalerais un dernier comme irrésistible, en leur disant: Servez une poularde grasse d'Houdan, pesant 3 kilos et rôtie à la Brillat-Savarin; déposez une ou partie de son aile sur l'assiette du tyran; vous aurez clos la bouche et la discussion.

NOUVEAUX SYSTÈMES DE CULTURE DU PÊCHER.

Nous avons reçu d'un de nos honorables correspondants du Midi la lettre suivante sur la taille du pêcher qu'il a simplifiée et qui lui a donné de bons résultats.

La Rode,

Monsieur,

Dans votre numéro de février dernier, vous avez inséré une note sur la culture du pêcher. Permettez-moi de donner à cette note plus de développement, en indiquant deux systèmes de taille très-simples que j'ai créés, comme pouvant être très-propres à notre région méridionale.

Digitized by Google

Pourquoi faire du pêcher un croquemitaine aux imaginations jeunes en arboriculture? Certes, si on consulte les maîtres, on ne peut que s'effrayer des difficultés que présente la culture de cet arbre.

Bien loin de moi la pensée de dire que les travaux de ces arboriculteurs ne sont pas méritants; j'admirerai toujours ces formes élégantes et gracieuses, que l'on est convenu d'appeler Forme carrée, Lyre, Palmette, Candélabre, etc., que chacun peut voir à Montreuil et ailleurs. Malheureusement, il n'est pas permis à chacun de suivre ou de comprendre les leçons de ces maîtres. Mon désir est donc d'essayer d'être plus clair et plus simple dans l'exécution, et de mettre cette culture à la portée de tout le monde.

Depuis quelques années je soumets le pêcher à deux formes qui m'ont jusqu'à ce jour donné de bons résultats. La première que j'appellerai *cep à long bois,* et la seconde *fuseau palmette à branche de remplacement.*

Pour la première, je choisis des scions de l'année, munis de quatre bons yeux, à $0^m,12$ ou $0^m,15$ du sol ou de la greffe. Les soins les plus minutieux doivent toujours présider à l'arrachage et à la plantation; de cela dépend l'avenir de tout arbre. Si les racines sont trop mutilées, les amputations trop grandes, des maladies se déterminent, la végétation est toujours médiocre, et très-souvent la mort de l'arbre arrive au moment où on devrait récolter.

Le scion sera rabattu à $0^m,15$ ou $0^m,18$ du sol afin de déterminer la sortie de quatre bourgeons, que l'on devra s'attacher à maintenir dans un équilibre parfait au moyen du pincement et surtout de l'inclinaison, en pallissant sur quatre baguettes placées une pour chaque bourgeon, afin d'incliner la branche selon sa vigueur. Au mois de novembre suivant, on doit avoir quatre branches qui n'ont guère moins de 1^m de longueur. En février ou mars, ces quatre branches sont inclinées deux par deux, de l'est à l'ouest, de manière à ce que leur sommet se trouve à $0^m,30$ ou $0^m,35$ du sol, et distantes l'une de l'autre de $0^m,25$ à $0^m,30$. De cette façon ces

Digitized by Google

branches sont très-faciles à abriter du rayonnement, au moyen de voliges, branches de genêts, bruyères, fougères, etc. Il est bien entendu que ces abris ne sont posés que lorsqu'on craint le froid, et pour l'éviter.

En mars et avril, et pendant tout le cours de la végétation, on favorise un bourgeon de remplacement à la base de chaque branche, de côté ou en dessous, en ayant soin de lui donner dans le principe, sur une longueur de 0m,25 ou 0m,30, une direction horizontale au moyen de palissage sur la branche-mère, afin que plus tard il n'éclate pas lorsqu'on l'incinera (1). Les autres bourgeons qui se développeront sur la branche seront pincés à quelques feuilles au-dessus des fruits, ou éborgnés. Si, par un accident quelconque, le fruit ne tenait pas, on rabattrait les branches sur le bourgeon de remplacement; mais cette opération ne doit se faire que graduellement afin de ne pas causer une perturbation trop grande dans l'économie de l'arbre. Cultivé de cette façon le pêcher peut trouver sa place, dans une vigne, sur le bord d'une allée. La récolte est à peu près assurée dès la deuxième année et les fruits sont assez nombreux et excellents.

La seconde forme est tout aussi simple et peut s'appliquer au mur comme au contre-espalier. Les soins de plantation sont les mêmes. Si l'on plante dans de bons terrains, et si les sujets sont bien constitués, on peut rabattre à 0m,50, 0m,80, et même 1m de hauteur. Les faux bourgeons doivent être taillés à un ou deux yeux. Les soins de la première année consistent à ménager un équilibre parfait entre les deux côtés latéraux de la tige, sur les bourgeons qui seront pris à 0,30 du sol et à 0,20 l'un de l'autre; l'équilibre se maintient au moyen de l'inclinaison et du palissage.

Perpendiculairement, derrière la tige, une perchette sera fixée en terre, et servira de tuteur à cette dernière, en même temps que de support à deux autres baguettes également fichées en terre qui se croiseront sous un angle de 50 à 70 degrés, et à la hauteur de la flèche de l'arbre. Ces baguettes servent au palissage des

(1) Il va sans dire que la branche à fruit se renouvelle chaque année.

Digitized by Google

branches latérales, lorsqu'il n'y a pas d'autres treillages. Les traitements comme branches à fruits et de remplacement sont les mêmes que dans la forme précédente.

Un propriétaire me demandait dernièrement comment il pourrait faire pour avoir des pêchers dans ses vignes. Le pêcher abandonné à lui-même se dégarnit promptement et dure fort peu. Ses métayers cassent ses arbres en labourant avec des bœufs ; les vents sont ici très-forts, et quelquefois, à la veille de la récolte, celle-ci est à peu près perdue. Après avoir vu mon système, il a paru satisfait et convaincu.

La seconde forme peut être employée avantageusement pour des murs de 5 et 6^{m} de hauteur, en alternant des arbres greffés ras-terre avec d'autres à tiges, plantés à 1^{m} l'un de l'autre. En trois ou quatre ans une surface de cette hauteur sera en plein rapport.

Un avis très-important est celui-ci : on ne doit pas perdre de vue qu'une certaine quantité de sève élaborée, est nécessaire à la quantité de fruits que porte l'arbre, en même temps qu'à la vigueur et à sa bonne santé. Un éfruitage devrait être consciencieusement fait en mai, si cela était nécessaire.

Me trouvant dans un pays ou l'arboriculture est dans l'enfance, je cherche à produire le plus simplement possible. C'est ainsi que dans chaque essence que j'ai plantée à la Rode, j'ai cherché à simplifier la taille et j'ai déjà eu lieu de m'applaudir des résultats obtenus.

Veuillez agréer, etc.

L. Robinet.

LOI SUR LES ENGRAIS.

Les bons engrais font les bonnes récoltes. Personne aujourd'hui ne peut contester cette vérité, résultat de longues expériences, de faits multiples, apparents et tangibles. Mais les bons engrais, les engrais appelés naturels, parce qu'ils sont

Digitized by Google

les résidus des matières consommées ou décomposées; les engrais naturels, disons-nous, sont insuffisants pour les cultures intensives, c'est-à-dire, celles qui font rendre à un champ bien travaillé et bien fumé tout ce qu'il peut rendre.

L'industrie a donc voulu venir en aide à l'agriculture en composant pour elle, suivant des combinaisons plus ou moins chimiques, des engrais en poudre, préconisés non comme suppléments des engrais naturels, mais comme les surpassant en force et en efficacité; ces engrais artificiels ont été appelés industriels.

L'idée première était bonne. Malheureusement le charlatanisme s'en est emparé, et on a vendu à des cultivateurs trop confiants toutes sortes de matières en poudre, qui n'avaient que le nom d'engrais. La fraude a fait naître des plaintes, et les plaintes ont appelé la répression.

Le gouvernement a donc crû devoir présenter au Corps législatif un projet de loi sur la vente des engrais frauduleux.

Ce projet amendé par la Commission du Corps législatif, d'accord avec le Conseil d'Etat, a été voté tel qu'il suit :

« Art. 1er. Seront punis d'un emprisonnement de trois mois à un an et d'une amende de 50 fr. à 2,000 francs :

« 1° Ceux qui, en vendant ou en mettant en vente des engrais ou amendements, auront trompé ou tenté de tromper l'acheteur, soit sur leur nature, leur composition ou le dosage des éléments qu'ils contiennent, soit sur leur provenance, soit en les désignant sous un nom qui, d'après l'usage, est donné à d'autres substances fertilisantes;

« 2° Ceux qui, sans avoir prévenu l'acheteur auront vendu ou tenté de vendre des engrais ou amendements qu'ils sauront falsifiés, ou avariés.

« Le tout sans préjudice de l'art. 1er, § 3, de la loi du 27 mars 1851, en cas de tromperie sur la quantité de la marchandise.

« Art. 2. En cas de récidive, commise dans les cinq ans qui ont suivi la condamnation, la peine pourra être élevée jusqu'au double du maximum des peines édictées par l'art. 1er de la présente loi.

Digitized by Google

« Art. 3. Les tribunaux pourront ordonner que les jugements de condamnation soient, par extraits ou intégralement, aux frais des condamnés, affichés dans les lieux et publiés dans les journaux qu'ils détermineront.

« Art. 4. L'article 463 du Code pénal est applicable aux délits prévus par la présente loi. »

Cette loi, comme on le voit, ne garantit pas complètement le cultivateur de la fraude; elle est seulement une arme mise entre ses mains pour se défendre contre les fraudeurs. Pour en user, il devra se faire délivrer par le fabricant ou marchand d'engrais une facture sur laquelle sera indiqué le dosage en azote, phosphate de chaux, sels alcalins, etc., de la marchandise achetée. Il pourra ensuite faire analyser cette marchandise par un chimiste, et, si elle ne contient pas le dosage vendu, il y aura fraude et matière à poursuites judiciaires.

Suivant M. Lestiboudois, commissaire du gouvernement, « le délit commence lorsqu'on trompe l'acheteur, soit en assignant un faux nom à un engrais, soit en affirmant faussement les proportions de principes fertilisants qui sont nécessaires à une bonne culture, soit en indiquant de fausses provenances, soit en vendant une marchandise qui est altérée, comme une marchandise qui a toutes les qualités requises. » J. C.

DE LA FLORAISON DE LA VIGNE.

MM. Marès et E. Planchon ont publié (1) un article très-savant, très-complet sur la fécondation des cépages et la coulure. Ils décrivent d'abord la structure des fleurs comme il suit : « Calice à cinq denticules; corolle à cinq pétales dont les bords se touchent et restent adhérents par leur sommet, de manière à former un capuchon que soulèvent le plus souvent les éta-

(1) Compte-rendu hebdomadaire des séances de l'Académie des Sciences.

Digitized by Google

mines ; cinq étamines opposées aux pétales, à filets lobulés plus longs que la corolle ; cinq glandes hypogynes, nectarinées ; ovaire à deux ou trois loges, se prolongeant en un style court que terminent deux ou trois lobules stigmatiques peu marqués. »

Les variétés de vignes dont la structure des fleurs ne présente pas ces caractères normaux sont appelées dans le Midi *avalidouires*, d'un vieux mot *avali*, qui signifie disparaître sans laisser de traces. Les ceps affectés de cette dégénérescence restent infertiles si leurs fleurs ne sont pas fécondées par celles des ceps voisins. Les fleurs anormales se reconnaissent aux caractères suivants : « La corolle assez longtemps persistante, s'ouvre et s'étale en roue à cinq rayons, au lieu d'être en capuchon et de tomber tout d'une pièce ; ses pétales sont plus verdâtres, plus épais qu'à l'état normal ; les étamines présentent de grosses anthères dont les deux loges épaisses ne s'ouvrent qu'imparfaitement et ne renferment qu'un pollen à graines flasques et ridées (elles sont stériles) ; l'ovaire et le stigmate sont au contraire bien conformés et susceptibles d'imprégnation. »

Les variétés *coulardes*, c'est-à-dire sujettes à la coulure, ont leurs fleurs mal construites ; elles tiennent le milieu entre les avalidouires et les normales.

Il y a aussi les variétés à fleurs doubles ou monstrueuses ; elles sont stériles. Les fleurs des vignes cultivées sont hermaphrodites. L'avortement habituel d'une grande partie des graines vient d'ordinaire de ce que les grains placés à l'extrémité de chaque branche du thyrse ou grappe absorbent la sève et affament leurs voisins.

Les fleurs des vignes sauvages (*lambrusques*) diffèrent de celles cultivées. Les fèces des étamines sont plus longs et plus grêles ; le style est plus court et presque nul ; les fruits sont plus petits, à pépins moins nombreux et plus gros. Les vieux ceps sauvages portent seuls des fruits.

La fécondation des fleurs de la vigne a lieu sous le capuchon de la corolle, le matin aux premiers rayons du soleil.

« En résumé, disent les auteurs, l'imprégnation des fleurs de

Digitized by Google

la vigne se fait habituellement sous le capuchon de la corolle; chaque fleur se féconde alors elle-même. Un pollen étranger peut néanmoins, par des voies diverses, atteindre le stigmate de fleurs, soit vierges (fleurs d'*avalidouires, coulards*), soit déjà couvertes de pollen. La stérilité de certaines fleurs s'explique par l'imperfection des étamines (*avalidouires, coulards*); celle de la lambrusque jeune ou taillée a probablement pour cause une trop grande vigueur de végétation, une dérivation de sève des fleurs vers les feuilles; celles des fleurs doubles tient à la transformation des étamines et des pistils en organes pétaloïdes ou foliacés.

« Ajoutons que les dégénérescences florales désignées sous le nom d'*avalidouires*, de *coulards* et de fleurs doubles apparaissent parfois brusquement chez des vignes qui n'en avaient pas offert de traces; qu'elles se produisent surtout dans des sols mouilleux, où séjournent des eaux pluviales de l'hiver et du printemps; qu'elles affectent des ceps entiers; quelles persistent d'habitude chez le cep une fois saisi, et même qu'elles se propagent par la marcotte et la bouture; que la greffe seule peut guérir le mal, quand on recule devant le remède radical de l'arrachage; enfin, que certaines variétés sont plus sujettes que d'autres à cette altération organique, le terret noir étant, par exemple, le plus enclin à devenir avalidouire ou coulard, et la clairette blanche nous ayant seule, jusqu'à présent, offert des fleurs doubles.

« H. Marès et E. Planchon. »

HYMNE A LA PAIX (1).

La paix sereine et radieuse
Fait resplendir l'or des moissons.

(1) Plus de mille poètes, — la race ne se perd pas comme on le voit — ont répondu à l'appel de M. le Ministre d'Etat en lui envoyant une hymne ou cantate destinées à célébrer l'Exposition de 1867, et la paix qui en assure la réussite. Parmi ce grand nombre de pièces deux seulement ont paru au Jury chargé du choix mériter l'honneur d'être mises en musique pour les

Digitized by Google

La nature est blonde et joyeuse,
Le ciel est plein de grands frissons.
Hosannah! dans la forge noire
Et dans le pré blanc de troupeaux!
Salut! ô reine, ô mère, ô gloire
Du fort travail, du doux repos.

Viens! nous t'offrons l'encens des meules,
Reste avec nous dans l'avenir.
Les bras tremblants de nos aïeules,
Sont tous levés pour te bénir,
Le front tourné vers ton aurore,
Heureuse paix! nous t'implorons;
Et nous rhythmons l'hymne sonore
Sur les marteaux des forgerons.

Reste toujours, reste où nous sommes,
Et tes bienfaits seront bénis,
Par la nature et par les hommes,
Par les cités et par les nids.
Tous les labeurs sauront te dire
Leurs grands efforts jamais troublés;
Le saint poète avec la lyre,
Le vent du soir avec les blés.

Ainsi qu'un aigle ivre d'espace
Vole toujours vers le soleil,
Le monde entier qui te rend grâce
Accourt, joyeux, à ton réveil.
Car le laurier croît sur les tombes :
Et ces temps-là sont les meilleurs
Où dans l'azur plein de colombes
Monte le chant des travailleurs.

Orphéons. Nous publions celle qui nous paraît être la plus pacifique et la plus conforme à notre spécialité agricole, quoiqu'elle ne soit pas précisément au niveau des *Orientales* de M. Victor Hugo, ou des *Méditations poétiques* de M. de Lamartine. Elle a pour devise : *Una quies, unusque labor*, et pour auteur M. F. Coppé, d'origine belge.

Digitized by Google

REVUE DE LA PRESSE AGRICOLE ET HORTICOLE.

—

Double mouvement de sève des arbres. — Élagage. — M. Bourbon de Sarty a publié dans la *Revue des Eaux et Forêts* un excellent article sur l'élagage des arbres, système de Courval. Ce système repose sur le principe du mouvement de la sève :

On est, dit-il, généralement d'accord sur ce point, que la sève a un double mouvement, un ascendant et un descendant.

Le mouvement ascendant est celui de l'eau que les racines puisent dans le sol, et le mouvement descendant est celui de cette eau qui, arrivée aux feuilles, s'est transformée et redescend, contenant alors l'acide carbonique, dont la base est le charbon, le bois. C'est donc en redescendant que la sève vient déposer sur l'arbre, par couches successives, le principe du bois. Or, s'il en est ainsi, et, je le répète, on est généralement d'accord sur ce sujet, il faut nécessairement, pour qu'une plaie se cicatrise, que toutes ses parties soient en communication avec les feuilles par les vaisseaux conducteurs de la sève, et le seul moyen de l'obtenir est de couper rez-tronc.

La culture extensive et la culture intensive. — *La Revue Agricole du Midi* donne la définition des mots *extensive* et *intensive,* introduits de nos jours dans l'agronomie et qui ne sont pas toujours bien compris :

La culture extensive est celle qui consiste à consacrer, aux céréales en général et au froment en particulier, la plus grande étendue des terrains cultivés, en s'aidant de la jachère labourée et d'une quantité de fumier d'étable relativement restreinte. Ici, on se contente d'un rendement moyen de 16 à 20 hectolitres par hectare.

La culture intensive, au contraire, amende les terres avec soin, pratique des labours plus profonds, répand d'abondantes fumures, en y faisant entrer pour appoint des engrais commerciaux de toute sorte, bien en rapport avec la nature des terrains. Elle a pour but d'obtenir chaque année des rendements considérables, en même

Digitized by Google

temps que des produits variés, sans épuiser le sol, au moyen de l'alternance des cultures, c'est-à-dire en ne faisant jamais venir, ou presque jamais, des plantes de la même famille, l'une après l'autre dans le même terrain. Cette culture exige l'emploi de forts capitaux, des bras et des attelages nombreux, et vraiment elle serait la plus rationnelle, si elle ne rencontrait pas des obstacles trop souvent insurmontables dans la nature du sol et dans les circonstances climatériques.

Nous ajouterons que ces deux genres de culture ont chacun leurs partisans, qui se montrent quelquefois trop exclusifs; mais les plus sensés n'admettent la culture intensive, c'est-à-dire, à grand capital, à grandes fumures et à grandes récoltes que dans les terres de haut prix, et l'extensive dans les terres de petite valeur foncière et locative. Le climat, la main-d'œuvre doivent aussi entrer en ligne de compte dans l'un et l'autre système lorsqu'on veut raisonner juste.

Cultures horticoles au chateau de la Rode. — Fruitier modèle. — Les *Annales de la Société d'Horticulture de la Haute-Garonne* renferment un rapport de M. Desmouilles, horticulteur à Toulouse, très-intéressant et très-bien écrit sur les cultures du château de la Rode (Tarn), appartenant à M. Durand, amateur très-distingué. Ces cultures sont dirigées avec autant d'habileté que d'intelligence par M. Robinet qui a su faire, en dix-huit mois, du parc nouvellement créé un véritable paradis terrestre. Nous voudrions pouvoir reproduire *in extenso* le rapport de la commission, composée de MM. Smith, Vidal et Desmouilles, qui a été chargée par la *Société Horticole de Toulouse* de visiter le parc et d'apprécier les cultures qui y sont faites si grandiosement et si habilement; malheureusement notre cadre ne nous le permet pas. Nous nous bornerons donc à en extraire quelques passages.

Pour entreprendre le tracé du parc, dit M. Desmouilles, il a fallu du courage, de l'énergie et une bourse comme celle de M. Durand, un régisseur comme M. Fosse, qui s'est rendu compte des dépenses

Digitized by Google

avant de les entreprendre, et a su les faire avec une économie bien comprise. Dès notre arrivée sur le terrain, et à notre première vue, nous avons reconnu que tous les travaux avaient été confiés à un jardinier hors ligne.

Le rapport constate la bonne tenue du jardin potager et de la partie arboricole. Mais ici nous remarquons la manière rationnelle dont M. Robinet a construit son fruitier, et nous ne pouvons la passer sous silence.

Il a fait construire un fruitier dans un très-petit local où il peut entrer une grande quantité de fruits. Nous l'avons visité et examiné avec détail. Il consiste en deux rayons établis tout le tour de la pièce et formés de liteaux espacés d'un centimètre, ce qui permet aux fruits de n'avoir jamais d'humidité. Ces rayons sont placés de façon qu'en entrant dans le fruitier, au premier coup d'œil on voit tous les fruits.

Le rapport mentionne ensuite avec éloge les cultures florales, les serres, les animaux domestiques, et se termine par la demande à la Société d'une récompense bien méritée.

Nouveau procédé de culture des artichauts. — Le *Journal de la Société centrale d'horticulture de France*, publie le procédé suivant, pratiqué avec succès par un jardinier-maraîcher de Lagny, dans ses cultures d'artichauts : « On œilletonne à l'automne : on plante les œilletons en pépinière, sur un ados de bonne terre et sous cloche, en en réunissant une dizaine sous chaque cloche. On donne beaucoup d'air, et on garantit de la gelée ; enfin on plante à demeure à la fin de mars. Les pieds ainsi obtenus fructifient tous ou presque tous la même année.

M. Gosselin dit que le résultat avantageux obtenu par cette méthode doit tenir surtout à la fraîcheur de la terre. »

CHERPIN, *Éditeur*.

Lyon. — Imprimerie du Salut Public. — Bellon, rue Impériale, 33.

Digitized by Google

CHRONIQUE

Actualité. — Dommages causés par la grêle et la gelée dans les vignobles. — Feux de nuit pour la destruction des hannetons. — Gains nouveaux de plantes florales. — Changement du goût des fruits. — Race bovine *Binh-Thuan*. — Utilité du café pendant les chaleurs.

Actualité.

Les fourrages ont été ou sont partout abondants. Dans le centre et le midi, on a profité des beaux jours de juin pour les mettre en grange. Les colzas aussi ont été abondants. Il a suffi de quelques jours de beau temps aux blés à la fin de mai et au commencement de juin pour se guérir de la rouille dont ils étaient menacés ou atteints. Mais la situation de la vigne est déplorable en beaucoup d'endroits.

Voici le triste tableau que fait de cette situation un de nos honorables collaborateurs toujours bien renseigné.

« Tempéré, 11 juin 1867.

« CHER DIRECTEUR,

« Comme vous le savez, nos malheureux vignobles ont eu à éprouver successivement les dégâts de la gelée et de la grêle, et, chose bizarre, c'est cette dernière qui a précédé la gelée. Presque tous les vignobles à mi-côte du haut Beaujolais ont été plus ou moins frappés. Les uns ont éprouvé des dégâts presque insignifiants, tandis que d'autres ont perdu, par le fait de la grêle, les trois quarts de leur récolte. On fondait généralement quelqu'espoir sur les bourgeons qui devaient surgir soit des yeux inférieurs ou supplémentaires du courson, soit le long de la tige ; espoir déçu : les uns et les autres sont à peu près improductifs.

« Les dégâts occasionnés par la gelée du 25 mai ont atteint non-seulement la plaine, mais aussi les coteaux. Les effets de cette gelée ont été des plus bizarres : ils ont dérouté toutes les remarques de nos vignerons. Dans la plaine, les vignes basses

Digitized by Google

ont été préservées sur plusieurs points par un brouillard épais qui a traîné dans les bas jusqu'à huit ou neuf heures du matin. Les plateaux un peu élevés où le brouillard ne tenait pas, ont beaucoup souffert. Sur les coteaux, les parties de vignes rapprochées des prairies et des bois ont été, comme de coutume, atteintes les premières, quelle que fût d'ailleurs leur exposition. A travers champs on rencontre parfois quelques parties de vignes gelées à côté d'autres qui n'ont pas souffert, quoiqu'elles fussent absolument dans les mêmes conditions. On a remarqué cependant que les terrains argileux ont été plus rudement éprouvés. Les plateaux plus ou moins élevés de nos coteaux, où la condensation du givre est ordinairement empêchée par les courants d'air, ont été presque partout fortement gelés.

« En somme, ces dégâts ne sont que partiels, et, quelle que soit leur importance, elle ne pourrait guère influencer le prix des vins si l'on n'avait pas à en constater de bien plus considérables dans les autres vignobles. Une grande partie des départements du midi a souffert, mais comme dans le Beaujolais, partiellement. Au contraire, dans l'est, l'ouest et le nord-est, la gelée a été presque partout générale. La Basse-Bourgogne, l'Auxerrois, le Haut et le Bas-Rhin, la Moselle, la Loire, la Haute-Loire, l'Indre, la Dordogne, les deux Charente annoncent des dégâts considérables. Aussi, signale-t-on déjà une hausse sur les vins. »

Feux de nuit pour la destruction des hannetons.

« L'usage des feux de nuit que vous avez signalé, nous écrit-on, comme pouvant détruire les hannetons, avait été déjà recommandé par le naturaliste V. Oudain lorsqu'il fut envoyé dans le Beaujolais, il y a une trentaine d'années, par le ministre de l'agriculture, pour étudier la pyrale. Les communes ravagées par le fléau essayèrent en grand, sur la recommandation du savant, les feux de nuit pour attirer les papillons et les détruire avant leur ponte. Mais ce procédé n'ayant pas donné de

Digitized by Google

bons résultats, on l'abandonna. L'échaudage seul délivra les vignes de ce terrible coléoptère. »

Nous ignorons si la pyrale, à l'état d'insecte ailé, est nocturne. Si elle ne l'est pas, les feux de nuit ont dû être impuissants pour l'attirer. Mais ce que nous savons, c'est que le hanneton choisit surtout le moment du crépuscule pour prendre ses ébats. Nous l'avons vu en bon nombre se brûler les ailes au feu d'un lustre. Voilà pourquoi nous avons pensé qu'on ne risquerait rien d'essayer en grand ce moyen peu coûteux.

Nouveaux gains de plantes florales.

Quelques horticulteurs lyonnais ont vu récemment fleurir dans leurs jardins de jolis semis de rosiers, œillets, clématites, etc.

Les obtenteurs de rosiers sont MM. Ducher, Liabaud, Labruyère, Levet. Parmi les gains de M. Liabaud, nous avons remarqué une belle hybride blanche, légèrement teintée de carmin.

M. Nicolas Bellisse, de Vaise, a obtenu une très-jolie variété remontante d'œillets Grenadin. Les œillets flamands de M. Levet, de Monplaisir, sont superbes. Nous avons vu leurs fleurs panachées aussi amples que des roses. Les œillets presque nains de M. Desfarges, des Charpennes, près Lyon, se maintiennent très-doubles et remontants.

MM. Durand frères, aussi des Charpennes, continuent avec succès leur culture de clématites genre *Sophia* et autres. Nous avons remarqué dans leurs semis quelques gains méritants.

Changement du goût des fruits.

Un arboriculteur, de Gand, vient d'imaginer un procédé pour modifier le goût des fruits. Lorsqu'ils sont encore à l'état herbacé sur l'arbre, il les perce en plusieurs endroits avec une aiguille, et il introduit dans les trous une liqueur d'un goût quel-

Digitized by Google

conque. Les trous absorbent la liqueur qui se répand dans l'intérieur du fruit. Cette invention ne nous paraît pas être d'une grande utilité.

Race bovine Binh-Thuan.

Notre honorable confrère P. Gourdon dit, en parlant du concours régional de Tarbes, qu'il a vu dans la propriété de M. Ach. Fould, à Bouchède, une génisse réellement remarquable, née de parents cochinchinois. Ceux-ci, mâle et femelle, ont été envoyés en 1865 à M. Fould par M. Germain fils, vétérinaire de l'armée française, détaché à Saïgon. Ils appartiennent à une race de zébu, type de l'espèce bovine de la province de Binh-Thuan. Cette race est petite et admirablement conformée pour la boucherie. Elle n'a pas de jambes, pour ainsi dire ; ses os sont très-minces, son corps est large, profond, et ne forme qu'un long bloc cubique de chair. Le mâle seul a une bosse. On espère améliorer la race par un croisement de la vache avec des taureaux de nos races indigènes. La génisse très-remarquable vue par M. Gourdon est un produit de ce croisement. M. Fould a fait hommage à l'Empereur du mâle et de la femelle Binh-Thuan qui sont à Biarritz dans les meilleures conditions possibles.

Utilité du café pendant les chaleurs.

Une bonne décoction de café sucrée (un cinquième de café sur cinq d'eau) agit favorablement, pendant les chaleurs, sur l'organisme humain. Elle ralentit, dit M. Gasparin, le double mouvement de composition et de décomposition moléculaire et diminue par conséquent les besoins d'alimentation. Elle raffermit les organes digestifs et prévient l'excès de transpiration. Elle est surtout fortifiante pour le soldat en campagne et le cultivateur toujours altérés pendant leur marche et leurs travaux. Les autres boissons alcooliques, telles que le vin, l'absinthe, altèrent à la longue plutôt qu'elles ne désaltèrent. Quelques gouttes de bonne eau-de-vie mêlées à la décoction de café rendent celle-ci plus fortifiante.

Digitized by Google

L'HORTICULTURE DANS LES CONCOURS RÉGIONAUX.

—

Un fait récent appelle l'attention sérieuse des horticulteurs sur l'avenir de leur art, de leur industrie; le voici :

Sur les grandes affiches d'un concours régional on lisait, il n'y a pas longtemps, en gros caractères le programme des différentes expositions qui devait le former.

Après le bétail, les machines, instruments et les produits agricoles venaient les produits de l'horticulture.

On devait donc penser que les horticulteurs-exposants seraient traités comme les autres.

On était dans l'erreur. Non-seulement les horticulteurs n'ont eu aucune part de l'énorme gâteau régional, mais on n'a pas même voulu, nous assure-t-on, que les médailles décernées aux lauréats par les soins et aux frais de la Société d'horticulture locale leur fussent distribuées en séance publique, en même temps que les primes destinées aux autres exposants. On leur a tout simplement fait remettre de la main à la main leurs récompenses avant ou après la cérémonie.

De ce fait ne peut-on pas conclure que des sommets des concours régionaux on regarde l'horticulture comme une superfluité, une nullité indigne des honneurs faits à l'agriculture, à la mécanique, à l'industrie représentée par un grand nombre de petits riens? N'oublie-t-on pas que l'homme ne vit pas seulement de pain, de chair, de pommes de terre, mais encore de légumes, de fruits, et que les fleurs sont nécessaires à sa vie morale comme les doux sentiments dont elles sont la fidèle expression?

Lisez plutôt les descriptions des fêtes splendides données en l'honneur des têtes couronnées à l'occasion de l'exposition universelle; n'est-ce pas l'horticulture qui en fait les principaux ornements?

Notre honorable confrère, M. Carrière, dit à ce sujet : « Tous

Digitized by Google

les souverains ont montré pour cet art un goût très-marqué en venant visiter plusieurs fois le jardin réservé, et en examinant avec un très-grand intérêt les produits qui y étaient exposés ; quelques-uns même, en citant des noms de plantes, ont fait preuve de connaissances horticoles qui manquent à beaucoup d'horticulteurs. » M. Carrière ajoute que le roi des Belges faisait journellement une visite au jardin réservé ; que le prince royal de Prusse et la princesse, amateurs distingués, l'empereur de Russie, le roi de Prusse, sont allés visiter le jardin le lendemain de leur arrivée, et ont renouvelé plusieurs fois cette visite.

Mais sans remonter si haut, jetons un rapide coup d'œil sur un banquet de concours régional où sont atablées toutes les notabilités à face rubiconde de la contrée. Qu'y voyons-nous? Après, les mets provenant des basses-cours, des étangs ou des rivières, — la pisciculture n'est pas encore représentée dans les concours de notre région, — on remarque les fins et succulents légumes de l'horticulture, ses abricots, ses cerises, ses fraises, ses groseilles, etc. C'est encore elle qui pour plaire aux yeux, tout en satisfaisant à l'appétit des convives, a masqué d'une verdure tropicale les encognures, dissimulé la trop grande simplicité des murailles de la salle du banquet sous des couronnes et des guirlandes de fleurs, orné la table de surtouts où mille fleurs brillent d'un vif éclat et donnent au service un aspect féerique. Eh bien! vous tous horticulteurs qui produisez ces merveilles, qui contribuez pour une bonne part à la richesse, à la beauté des fêtes nationales et régionales, on vous... oublie au moment de la distribution des récompenses.

Une Société d'horticulture, — celle de Toulouse, si nous ne nous trompons, — adressa, il y a quelques années, au Ministre de l'agriculture une pétition pour demander que l'horticulture fît désormais partie intégrante des concours régionaux et eût sa part des sommes administratives affectées, comme encouragement ou récompense, aux lauréats de ces concours. Le Ministre accueillit favorablement la pétition et promit d'aviser. Mais,

Digitized by Google

depuis lors, on lui a donné un successeur, et les horticulteurs n'ont pas renouvelé leur demande. Mais si l'ancien état des choses n'a pas changé, leur cause est restée légitime. Ils doivent donc reprendre courage et s'adresser à S. Exc. actuelle qui, sans doute, leur fera justice. J. CHERPIN.

TAILLE DE LA VIGNE A LONG BOIS.

Nous recevons d'un de nos honorables collaborateurs, la lettre suivante, qui fait connaître les défauts d'une taille dont nous avons parlé dans un de nos précédents numéros :

Chiroubles, 11 juin 1867.

CHER DIRECTEUR,

Permettez-moi de revenir sur un article publié en mars dernier, dans la *Revue des Jardins et des Champs*. Cette notice qui avait trait à la viticulture, était intitulée : *Système de taille pour les vignes vigoureuses et peu fructifères, en usage dans le département de l'Ain.*

Quoique nous ne soyons plus à l'époque de la taille, quelques parties de ce système se rattachant aux *façons* que l'on donne dans ce moment à la vigne, j'ai pensé qu'en raison de cette actualité vous voudriez bien accueillir les quelques réflexions que m'a suggérées le système de taille en question.

Dans ce système qui consiste à tenir le cep à 1^{m} de hauteur, on taille à branche à bois et à branche à fruit, comme d'après la méthode Guyot; mais au lieu d'étendre horizontalement sur un fil de fer le long bois à produire, on le recourbe brusquement sur un liteau établi horizontalement à la hauteur du cep, puis on le maintient dans une position perpendiculaire, en l'attachant à un second liteau qui se trouve à 0^{m},50 au-dessous du premier. Ces deux liteaux sont attachés horizontalement : le premier, à 0^{m},50 de terre; le

VILLE DE LYON
Biblioth. du Palais des Arts

Digitized by Google

second, à 1m sur des poteaux plantés de distance en distance.

Cette manière de conduire la vigne a sans doute pour elle un long usage, motivé par des avantages réels et des résultats satisfaisants; mais elle ne semble pas remplir trois conditions que l'on regarde généralement comme très-importantes :

1° Le bon équilibre de la sève; 2° la bonne maturation du fruit; 3° l'économie dans l'installation des treillages.

1° *Equilibre de la sève.* — La branche à fruit brusquement recourbée sur le liteau supérieur, pour être ensuite inclinée perpendiculairement, ne provoquera-t-elle pas sur les yeux placés à la partie arquée une affluence considérable de sève qui annihilera en grande partie l'évolution des yeux et la croissance des bourgeons placés sur la partie inférieure et verticale du long bois?

Cette inclinaison me paraît être tout à fait contraire aux lois naturelles de la végétation. Il serait difficile, je crois, de rencontrer sur les arbres où les vignes sont abandonnées à l'état naturel des exemples de cette disposition de branches à fruit. On trouvera des rameaux plus ou moins obliques, quelquefois horizontaux, très-souvent arqués et décrivant un cercle plus ou moins prononcé; mais on chercherait vainement l'inclinaison tout à fait verticale.

2° *La bonne maturation.* — Au point de vue de la maturité il est incontestable que plus le raisin est élevé au-dessus de terre, moins il mûrit vite, profitant d'autant moins de la chaleur de la terre qu'il en est plus éloigné. Outre ce reproche que je ferai au système de taille employé dans le département de l'Ain, il est à remarquer que les pampres issus des yeux supérieurs, ne rencontrant pas de point d'appui pour se soutenir, et, ne pouvant pas être attachés dans une position verticale, retomberont nécessairemeut sur les sarments inférieurs et formeront un fouillis inextricable, qui interceptera les rayons du soleil au détriment de la maturité du raisin. A cela on me répondra qu'il serait facile d'éviter cet inconvénient par un pincement sur la troisième ou quatrième feuille au-dessus de la grappe; pratique

Digitized by Google

qui a, dit-on, donné de bons résultats sur le gamay; mais est-on bien certain que ce procédé, qui a pu réussir sur le gamay, ne donnerait pas des résultats tout à fait contraires sur des plants vigoureux, tels que la persague et le corbeau?

Pour pouvoir palisser et obtenir une bonne maturation, il me semblerait donc indispensable d'établir à 50 centimètres au-dessus du liteau supérieur un troisième liteau sur lequel on pourrait lier les pampres qui se développent et les empêcher de retomber pêle-mêle. Ce troisième liteau occasionnerait, il est vrai, un surcroît de dépenses, sans éviter l'inconvénient de tenir le raisin trop au-dessus de terre.

3° *Economie.* — En me demandant s'il ne serait pas possible d'installer un vignoble avec taille à long bois dans de meilleures conditions d'économie et de bonne maturité, je me suis rappelé avoir vu dans les environs de Roanne, chez un viticulteur, homme de progrès et d'expérience, une manière d'installer un treillage qui me semble ne rien laisser à désirer au point de vue de l'économie et de la durée.

Ce procédé est, au point de vue de la durée, une amélioration du système Colignon-d'Ancy, consistant à établir sur un ou plusieurs rangs des fils de fer superposés à une hauteur plus ou moins grande, fixés à leur extrémité à des poteaux de bois et tendus au moyen de raidisseurs. M. X..., considérant le peu de durée des bois exposés aux intempéries de l'air, emploie de préférence des tiges de fer ayant la forme d'un triangle évidé, et portant au dos une nervure qui leur donne une grande force de résistance.

Ces tiges de fer posées à chaque extrémité d'une ligne de vignes, en sens inverse et à une inclinaison de 50 degrés, sont scellés dans de grosses pièces ou dans un piquet de bois dur préalablement carbonisé à sa surface et fortement enfoncé à quelques centimètres au-dessous du sol. Un fil de fer passé dans un trou percé à 10 centimètres au-dessous du sommet de la tige de fer, vient se fixer perpendiculairement en terre sur une pierre ou un piquet carbonisé et décrit avec cette tige de fer un

Digitized by Google

angle régulier. Trois rangs de fil de fer viennent se fixer sur ces tiges ainsi établies. Le premier rang établi à 1 mètre au-dessus du sol s'attache au même point que le fil de fer destiné à maintenir dans son inclinaison de 50 degrés la tige de fer enfoncée dans la terre; le second se pose à 40 centimètres au-dessous du premier, puis enfin le troisième à 20 centimètres au-dessus du niveau du sol. Chacun de ces fils de fer est tendu au moyen d'un raidisseur. Chaque tige de fer porte fixée à son extrémité supérieure un tampon de bois arrondi pour empêcher que les hommes et les chevaux employés au labour de la vigne ne se blessent en tournant à chaque extrémité des rangs. Je ne pense pas que l'établissement de ce treillage soit aussi coûteux qu'un latis en bois, les tiges de fer employées étant très-minces quoique suffisamment fortes, grâce à leur excellente conformation, mais fussent-ils aussi coûteux il aurait sur le second un immense avantage, celui d'une durée indéfinie. Une simple couche de goudron, passée tous les trois ou quatre ans sur les fils de fer et la tige qui les supportent, préserve complétement tout le treillage de la rouille. Lorsque les lignes sont très-longues, des piquets plantés de distance en distance et quelques échalas placés dans les intervalles soutiennent les fils de fer.

Cette méthode me semblerait donc en tout point préférable à celle usitée dans le département de l'Ain. Elle pourrait obvier à tous ses défauts tout en maintenant une forte inclinaison au long bois, disposition qui paraît indispensable aux cépages de ce pays-là.

On pourrait en effet établir le cep à 50 ou 60 centimètres au-dessus du sol sur le second rang de fil de fer, puis, lorsqu'il serait pourvu de sa branche à bois et de sa branche à fruit, incliner cette dernière et la fixer sur le fil de fer le plus bas avec une inclinaison de 45 à 50 degrés. Cette disposition permettrait de tenir le raisin plus rapproché du sol et de palisser tous les pampres qui se développeraient.

Telle est, Monsieur, ma manière d'envisager la bonne conduite d'un vignoble taillé à long bois.

Agréez, etc. J. PULLIAT.

Digitized by Google

CONCOURS RÉGIONAL DE BOURG.
JUIN 1867.

—

Le concours régional de Bourg est un des plus importants de la France. Il comprend plusieurs départements renommés par leur fertilité et la richesse de leurs produits. Parmi ces départements, celui de l'Ain est peut-être le plus essentiellement agricole. Il est formé des pays de Gex, du Valromay, du Bugey, de la Bresse et des Dombes, qui ont chacun leur culture spéciale et représentent une surface de 580,000 hectares habitée par 371,000 habitants.

L'Ain compte dans les animaux de boucherie et de basse-cour trois bonnes races qui portent le nom de *bressane ;* ce sont la bovine, la porcine et la galline.

Si sa race chevaline n'a pas l'élasticité du jarret, la finesse d'encolure, l'élégance des formes et la légèreté que recherchent les sportmen, elle se distingue par sa rusticité, sa force et autres qualités indispensables pour le labour et autres travaux agricoles. Elle n'a pas figuré au concours parce qu'on n'a pas jugé le moment favorable, mais elle s'est montrée aux courses au trot qui ont eu lieu à Châtillon-les-Dombes les 19 et 20 juin courant.

Non content de ces bonnes races : bovine, porcine, galline et hippique, telles qu'elles sont aujourd'hui, le département de l'Ain travaille avec un zèle, un dévouement exemplaires à leur perfectionnement par tous les moyens indiqués par la science et recommandés par la pratique. Plusieurs sociétés, dont le siège est à Bourg, se réunissent dans les chefs-lieux de cantons, entretiennent partout une vivifiante émulation agricole.

Une société d'horticulture, dignement présidée par M. Mas, rédacteur du *Verger* et de la *Chronique agricole de l'Ain*, travaille assidument de son côté à la propagation des meilleures plantes légumières et ornementales. Elle a un jardin lui appartenant, un jardinier instruit et habile, et met à l'épreuve de

Digitized by Google

l'expérience les nouveautés les plus ardemment préconisées avant de les recommander. C'est dans ce jardin qu'a eu lieu pendant les trois derniers jours du concours régional l'exposition des produits horticoles.

Un grand nombre de machines, instruments, outils plus ou moins propres aux travaux agricoles, étaient la répétition de ceux que l'on voit ordinairement dans tous les concours régionaux. Rien de bien nouveau en fait de charrues, de faucheuses, faneuses, moissonneuses, etc. Les batteuses fixes et portatives de M. Arbez, de Dôle, nous ont cependant paru avoir été simplifiées, ce qui est une amélioration, et les pressoirs fixes et locomobiles de M. Jully-Degron, de Châtillon-sur-Seine, ont acquis, par une combinaison d'engrenages mus par une simple manivelle, une force de pression extraordinaire.

MM. Carral père et fils, de Lyon, avaient exposé leur *conservateur du vin,* petit engin très-efficace qui remplace avantageusement le fausset (*guille*), sur le tonneau en vidange, et empêche le vin de s'aigrir ou de s'altérer. Leur entonnoir, qui se ferme lorsque la bouteille est pleine, est aussi très-économique; par son emploi il n'y a aucune perte de liquide.

Les pompes à eau, à purin, les bascules, les tarares, etc., étaient à peu près comme dans les précédents concours.

Le bétail exhibé n'était pas seulement nombreux, mais généralement de bon choix.

Les races charollaise, bressane, femeline, tarentaise, étaient représentées par de beaux sujets reproducteurs. Malheureusement, on aurait pu se croire à un concours de boucherie en voyant quelques énormes taureaux charollais et autres, boursouflés de graisse, ayant de la peine à se mouvoir dans leur embonpoint. C'est une anomalie dont le jury devrait corriger les exposants en ne leur accordant aucune récompense.

Les races bovines étrangères, l'Ayr, la Durham, la Schwitz, étaient aussi très-bien représentées. MM. Gaubet, du parc de la Tête-d'Or (Lyon), De la Bastie, à Saint-Laurent-d'Agny, et la ferme-école de la Saulsaie, avaient exhibé de beaux sujets mâles

Digitized by Google

et femelles Ayrs. Ceux surtout de M. Gaubet étaient très-remarqués, ainsi que ses taureaux et ses génisses tarentais.

Les sujets provenant de croisements divers étaient moins nombreux que dans les précédents concours. C'est une preuve du progrès qui se fait lentement en agriculture, mais qui s'accomplit : on commence à comprendre que la loi naturelle, la sélection, est préférable à l'artificielle pour obtenir des améliorations solides, sûres. On obtient, il est vrai, par les croisements, à force de soins et de bonne nourriture, de beaux échantillons, comme ceux que nous avons vus au concours, mais c'est pour séduire le jury, pour obtenir des primes. Ces échantillons ne sont pas employés pour la reproduction, et sont peu de chose dans l'alimentation, car ils ne sont pas faits pour l'augmenter.

Les premiers prix pour l'espèce bovine, races diverses, ont été décernés à MM. Chambaud de Peronnat, Méchet, du même lieu, Perret de Coligny, le comte de Longeville, de Pressy-sous-Dondin, Montégut, de Bourbon-Lancy, Rater, directeur de la ferme-école de la Corée, Léger de St-Forgeot, Palluat de Besset, Bertholet de Cognin (race tarentaise), de Bourg-Saint-Maurice (Savoie), Gaubet, de Lyon, Chauvin, de Pont-d'Héry, Dubost de Chilly, marquis de Poncins, Balay, de Chalay-le-Contal, Serre, etc.

Les prix de la 5e catégorie, races françaises diverses pures, ont été réservés par le jury, à l'exception de deux, accordés à MM. de Boissieu et Desvigne ; d'autres prix ont aussi été réservés, ce qui a motivé des plaintes.

M. Gaubet a obtenu les premiers prix pour ses superbes mérinos et ses porcs. M. Gromier a aussi été médaillé pour une femelle Berkshire.

Dans l'espèce galline, on remarquait les beaux choix de la fine poule bressane, exhibés par plusieurs fermiers, notamment M. Patry de Polliat, Girodet d'Attignat (Ain). La nombreuse collection des plus belles races à M. Gaubet, de Lyon, a obtenu le 1er prix.

Les principaux lots de légumes exposés appartenaient à

Digitized by Google

MM. Guyot frères, Lévêque, Clizan, de Bourg, et à la société mutuelle des maraîchers de la Guillotière (Lyon), représentée par son président, M. Nardy aîné. Ils ont obtenu des médailles de vermeil.

M. Frémion-Baboud fils, de Bourg, a été récompensé d'une médaille d'or pour ses riches collections de conifères et d'arbustes à feuilles persistantes.

M. Devet, aussi horticulteur à Bourg, a obtenu une médaille de vermeil pour sa belle collection d'arbustes toujours verts.

MM. Fayolle et Rochet, de Lyon, ont été récompensés d'une médaille d'or pour leur collection de plantes de serre.

M. Boucharlat aîné, de Lyon, avait formé deux beaux massifs de plantes molles en pleine floraison. Le premier, composé de pétunias simples et doubles, panachés, renfermait les plus jolies variétés du genre ; le second, de pélargoniums à grandes fleurs, n'était pas moins distingué. Il a été récompensé d'une médaille d'argent.

Le concours de fleurs coupées consistait principalement en roses. Celles venues de Lyon avaient souffert en voyage et étaient flétries. Cependant dans le lot de M. Gonod on distinguait quelques bonnes nouveautés. Le lot de M. Devet, de Bourg, renfermait quelques anciennes bonnes variétés que nous avons revues avec plaisir comme d'anciennes connaissances. Tous les exposants de cette catégorie ont obtenu des médailles de vermeil ou d'argent.

M. Roche, jardinier de la société, a aussi été médaillé, quoique hors de concours, pour sa nombreuse et magnifique collection de pétunias simples et doubles, panachés.

M. Ligour, de Lyon, a obtenu une médaille d'argent pour son élégante serre hollandaise, ses vases en fer propres au dépotage, et M. Deschamps, aussi de Lyon, une médaille d'argent pour une rocaille surmontée d'un aquarium.

Plusieurs instituteurs ont été médaillés.

M. Chambaud, propriétaire de la ferme du Saix, près Bourg, a obtenu la coupe d'honneur.

Digitized by Google

Tous les préparatifs du concours régional avaient été faits avec une entente parfaite par les différentes administrations. Aussi a-t-il eu les proportions d'une grande fête agricole.

J. C.

EXPOSITION HORTICOLE ET AGRICOLE

DU CHAMP-DE-MARS ET DE BILLANCOURT.

MONSIEUR LE DIRECTEUR,

L'Exposition d'horticulture continue d'attirer l'attention des nombreux visiteurs. Les souverains de l'Europe s'y sont rendus plusieurs fois pendant leur séjour à Paris.

Pendant la dernière quinzaine de mai on a admiré les asperges d'une grosseur monstrueuse de M. Lhérault-Salbœuf. Elles avaient été récoltées dans une plantation d'environ douze cents touffes parmi les plus belles; mais elles n'avaient été l'objet que d'une culture soignée. Des jardiniers affirmaient qu'elles avaient été coupées dans une plantation de six ans encore vierge; l'exposant et les amateurs éclairés niaient ce fait. Ils ajoutaient même que des pieds d'asperges de six ans qui n'auraient donné à cet âge aucune récolte seraient en complète dégénérescence. On peut commencer à couper les plus gros turions dès la troisième année de la plantation sans nuire aux touffes.

Dans la première quinzaine de juin M. Lhérault-Salbœuf a renouvelé son exposition d'asperges. Ces dernières étaient encore plus belles que les premières.

M. Courtois-Gérard a exhibé des pieds d'un radis *queue de rats venant des Indes*, en annonçant sur l'étiquette que les amateurs pouvaient s'en procurer chez lui à 3 fr. le sujet en vase. On trouvait que c'était un peu cher; 3 fr. un simple *mougri* (nom indien) qui n'a de curieux que sa longue gousse, contournée en corne de bélier et non en *queue de rat* ou en *serpent*, ainsi qu'on peut s'en convaincre en visitant le jardin botanique de Lyon, où l'on en voit plusieurs forts sujets en ce moment.

Digitized by Google

Les ignames de M. Vavin, de Pontoise, les choux chinois (Pe-tsai) qui ne pomment pas, de M. Deschamps, amateur de Boulogne, complétaient le concours des légumes, peu riche comme on le voit.

Les quatre vignes en pots, portant fruits mûrs, exhibés par Mme veuve Froment, les ananas de M. Crémont, les raisins forcés de MM. Rose-Charmeux, Constant Charmeux et Bertron, les cerises de M. Besson et quelques vieilles pommes représentaient le concours des fruits. La plupart des concurrents ont été médaillés.

Les prix affectés aux palmiers et cycadées qui avaient été réservés par le jury dans la première quinzaine de mai, ont été décernés depuis lors. M. Chantin a obtenu le premier pour sa collection de 80 sujets. M. Dallière, de Gand, et Mme Legrelles, d'Hanis, ont obtenu chacun un 2e prix pour leur lot de 25 fortes plantes de choix. Cinq prix ont été donnés dans le concours *d'un sujet remarquable :* le 1er à M. Linden pour son *Seaforthia robusta,* le 2e à M. Chantin pour son *Areca sapida,* le 3e à M. Denis pour son *Phœnix dactilifera, etc.* M. Werschaffelt a été récompensé d'un 1er prix pour son beau lot de 25 variétés nouvelles de palmier. M. Linden a aussi obtenu un 1er prix pour son lot de 12 palmiers nouveaux. Six espèces d'introduction récente ont valu à M. Werschaffelt un 2e prix. Les cycadées de M. Ghellinck, de Gand, ont été très-remarqués. Sa belle collection, dans laquelle figurait le *Zamia villosa,* lui a valu un 2e prix.

M. le duc d'Ayen et M. Luddemann se sont disputés le premier prix d'Orchidées; M. Fanton, jardinier du premier l'a obtenu.

Le concours d'arbustes de pleine terre était très-riche, surtout en *Rhododendrum* et azalées. Les plus belles variétés anciennes et nouvelles, fleuries, y figuraient.

Les exposants de rosiers étaient cette fois M. Hyp. Jamain, déjà médaillé dans la première quinzaine, M. Fontaine, de Châtillon-sur-Seine, et M. Margottin, rosiculteurs distingués. Tous trois ont été récompensés. M. Fontaine a obtenu en outre

Digitized by Google

un deuxième prix pour sa belle collection de vingt-cinq variétés de roses-thés.

Des rosiculteurs Lyonnais, pleins de confiance dans la fidélité du programme de ce concours, avaient fait le voyage de Paris, emportant soigneusement leur collection en roses coupées pour y prendre part. Mais lorsque ces roses ont été exposées le jury ne s'est pas montré; il avait oublié le programme ou n'avait pas eu le temps de se déranger. Il ne s'est montré que lorsque les exposants ont été hors de la lutte; leurs roses fanées, flétries, pourries, couvrant le champ de bataille. Nous ignorons si ce jury s'est décerné à lui-même dans ce cas une récompense d'exactitude.

Les plantes vivaces, en collections, exposées par M. Yvon et Thibaut-Prudent leur ont valu à chacun une médaille.

Les plantes annuelles en collections étaient bien représentées par MM. Vilmorin-Andrieux, Guénot, Loise-Chauvière qui ont été récompensés.

La distribution des primes et médailles est toujours fixée au 1er juillet prochain.

La viticulture qui formait la 73e classe, et comprenait toutes les boissons fermentées, a été particulièrement bien récompensée, dit M. Barral, dans le *Journal de l'Agriculture*. « Elle avait 8,000 exposants qui ont présenté 21,000 échantillons. Sur 89 médailles d'or décernées, la France en a obtenu 41, l'Autriche 12, le Portugal 10, la Prusse 8, l'Espagne 8, l'Italie 4, le Palatinat 2, l'Angleterre (bière) 2, le Wurtemberg et la Bavière 1. » — Les médailles d'argent et de bronze ont été données à peu près dans la même proportion à chaque pays. La France a obtenu 436 récompenses sur 837 et principalement pour ses vins.

En ce moment les volailles affluent à Billancourt. Cette exposition spéciale durera jusqu'au 27 juin. Elle sera remplacée dans la première quinzaine de juillet par celle des animaux reproducteurs de l'espèce bovine; et, à celle-ci succédera l'exhibition de l'espèce chevaline, races de luxe, puis celle de l'espèce mulassière.

BIBLIOTHÈQUE DU PALAIS DES ARTS LYON

Digitized by Google

Pendant la deuxième quinzaine d'août on répètera les expériences de labourage dans lesquelles les charrues françaises et les laboureurs français se sont laissés battre par les Anglais en mai dernier. P. B.

LE JARDIN POTAGER.

(Suite.)

CHOIX DE PLANTES PAR LETTRE ALPHABÉTIQUE (1).

Haricots nains. — On peut semer les haricots dès le 1er avril en plein champ, mais dans un endroit abrité ; on continue jusqu'à la fin de juillet. On met les grains dans une raie de 8 à 10 cent. de profondeur tout au plus ; on recouvre légèrement les grains qui n'aiment pas à être chargés de terre. On bine lorsqu'ils sont levés, et on butte les jeunes plants de manière à ce qu'ils se trouvent au centre des ados. Les lignes doivent être espacées de 30 à 40 cent.

Les meilleures variétés sont : 1° le *noir hâtif de Belgique ;* 2° le *bagnolet,* ou *gris de tous les jours ;* 3° le *beurré noir nain ;* 4° le *cent pour un* et celui d'*Aix,* très-productifs ; 5° enfin, le *gourmand nain,* extra-bon.

Le principal mérite du premier est de ne pas craindre l'humidité ; il faut l'employer de préférence pour les premiers et les derniers semis. Le deuxième (bagnolet), est très-rustique, très-fertile, et peut être cultivé avec avantage pendant toute la belle saison. Si on veut récolter les grains pour l'hiver, il faut semer la *comtesse de Chambord,* très-fertile et très-bonne variété lorsqu'elle est semée en mai.

Haricots à rames. — Ils se sèment en planche à environ 20 cent. de distance. Après les avoir semés, on plante des branches pour les faire grimper. Les meilleures variétés sont : le *Soisson,* le *haricot d'Alger ou beurre,* le *coco blanc,* le *Sophie,* etc.

(1) Voir les Numéros de mars, avril et mai 1867.

LYON

Digitized by Google

Laitues frisées. — Leur culture est des plus faciles et dure pendant toute la belle saison. On commence à faire les semis dès février. Il leur faut environ trois mois pour arriver à la pousse parfaite. Lorsqu'ils sont assez forts, on les repique de 20 à 40 cent. de distance, suivant l'ampleur qu'ils comportent. Les meilleures variétés sont : la *gotte,* la *mousseronne,*, la *frisée,* la *Batavia blonde* et celle à *bord rouge,* le *chou de Naples,* la *Bossin.* Cette dernière est la plus grosse de toutes les laitues ; elle est encore nouvelle.

Laitues pommées. — Les variétés les plus recommandables de cette catégorie sont : celle de *Versailles,* la *paresseuse,* la *Bellegarde* ou *blonde trapue* (lente à monter) ne craint pas la chaleur, la *Palatine,* la *L. de Berlin,* la *L. de Neris* (une des plus belles). Presque toutes ces plantes peuvent être semées d'août à octobre pour l'hiver et le printemps. On doit préférer cependant pour les semis tardifs : La *L. Passion* ou *hivernaude*, la *brune d'hiver,* ou *savoyarde,* ou *Batavia brune* (très-grosse).

Laitues romaines. — Elles sont plus volumineuses que les précédentes, excellentes à l'automne pour être conservées en hiver jusqu'au printemps. On sème tardivement avec avantage la *romaine verte* ou *chicon,* et au printemps la *romaine blonde* maraîchère.

Mâche, ou *blanchette,* ou *bouvette,* etc. — On les sème de fin juillet à septembre. Les préférables sont la *mâche à feuille ronde,* la *mâche à grosse graine,* et enfin la *mâche distaliradigène,* vulgairement connue sous le nom de *parisienne.* Elle est tardive à monter et graine au printemps.

Melon. — On le sème en mars et avril sur couche. On repique ensuite les jeunes semis en pleine terre sur terreau. On peut aussi les semer à demeure.

On fait un capot (trou) de 30 à 50 cent. de diamètre, et de 20 à 40 cent. de profondeur qu'on remplit de fumier de litière en le serrant avec le pied. On le recouvre de terreau ou de bonne terre, de manière à ce qu'il forme un monticule. On met ensuite le jeune plant au centre du capot. Lorsque les premières feuilles,

Digitized by Google

— non les cotylédons, — sont développées, on pince, ou plutôt on éborgne le bourgeon terminal. Bientôt deux nouveaux bourgeons se développent à l'aisselle des deux premières feuilles (les cotylédons doivent être considérés comme nuls, quoique conservés). On pince à leur tour, après leur troisième feuille, ces deux branches latérales. Après cette deuxième opération, on laisse aller seules les ramifications tertiaires ; seulement on pince les plus vigoureuses de temps en temps.

On peut aussi attendre que les deux branches latérales aient donné leur septième feuille pour pincer leur extrémité ; après cette opération, on les abandonne à elles-mêmes.

Pour les melons semés sur couche, il est bon de mettre les graines dans des godets ou des boîtes à allumettes que l'on enterre avec la plante. Ce moyen facilite la transplantation sur capots.

Les meilleures variétés de melon sont le cantaloup *noir des carmes*, le *Prescott*, le *fond blanc* ou *argenté*. Le petit melon d'Amérique à chair verte, est très-fertile et excellent. Le plus rustique est le *maraîcher* cultivé à Cavaillon et aux environs de Lyon ; mais il est capricieux dans ses qualités.

Navets. — Les plus recommandables sont le *blanc hâtif* à collet rose ou blanc, le *long des vertus*. On peut les semer au printemps ; mais, comme toutes les crucifères, ils demandent de fréquents arrosages pendant les chaleurs.

On sème ensuite le *navet noir*, le long et le rond (il y a un grand nombre de variétés), d'avril à août pour la grande culture.

Oignons. — On sème le *blanc* en août pour le repiquer en octobre ; le *rouge* de février à avril en place ; le *paille* ou *suisse* de mars à mai, très-épais. Ce dernier ne fait que de petites bulbilles la première année ; on replante celles-ci en mars suivant. Elles deviennent grosses. On repique toutes les variétés d'oignons de 10 à 20 cent. de distance. On couche les tiges sur la terre dès qu'elles commencent à jaunir ; cette opération, faite avec le dos d'un rateau par économie de temps, contribue au développement de l'oignon.

Digitized by Google

En cultivant en leur temps les variétés que je viens de désigner, on peut être approvisionné pendant toute l'année.

Il importe, pour avoir de belles récoltes, de préparer d'avance le terrain destiné à recevoir les semences ou les jeunes plantes.

UN HORTICULTEUR.

(*La suite au prochain numéro.*)

EXPOSITION D'HORTICULTURE A TOULOUSE.

26-29 AVRIL 1867.

La Société d'horticulture de Toulouse, nous avons déjà eu l'occasion de le dire, est une de celles qui comprennent le mieux leur mandat. Aussi M. F. Astié, un de ses secrétaires, dit-il dans son rapport sur l'Exposition du 26-29 avril dernier : « Les Expositions publiques sont un des moyens les plus sûrs et les plus puissants offerts aux sociétés horticoles d'affirmer leur vitalité, et de répondre au but de leur institution; elles doivent donc être l'objet constant de leurs efforts et de leurs préoccupations. Le jardinage possède aujourd'hui plus que jamais l'heureux privilége, la rare bonne fortune de pouvoir chaque jour, en quelque sorte, nous présenter des produits très-souvent nouveaux et inattendus, toujours du moins variés et entourés en même temps du prestige de la fraîcheur et de la jeunesse. Il charme ainsi nos yeux, s'empare de notre esprit, et le conduit par de riants sentiers vers d'utiles sujets d'étude, etc. »

Le programme de l'Exposition comprenait quarante-quatre concours; trente-trois ont été bien remplis. Les exposants étaient divisés en trois catégories : dans la première étaient groupés les horticulteurs-marchands; dans la deuxième les amateurs voulant concourir personnellement, et dans la troisième les jardiniers en condition. On a cru que cette disposition nouvelle avait empêché quelques amateurs et quelques jardiniers timides de prendre part aux concours. Nous pensons, en effet,

Digitized by Google

que les amateurs eux-mêmes, ou représentés par leurs jardiniers, ne doivent former qu'une seule catégorie d'exposants au lieu d'être divisés en deux catégories.

Les légumes étaient représentés par plusieurs lots à M. Vidal, horticulteur, et à M. Cassagne, jardinier de M. Sahugué de Rangeuil. Les lots comprenaient plus de cent variétés d'une bonne culture.

Les concours de la culture florale ornementale comprenaient les plantes dites de serres. Le lot de Begonias à M. Licau, horticulteur-marchand, à Toulouse, se faisait remarquer par le bon choix des variétés, la force des sujets et leur culture soignée, quoiqu'en serre froide. Celui du même genre de M. Pertuzès fils, était aussi très-distingué. Ces deux habiles horticulteurs avaient aussi exhibé de beaux lots de plantes remarquables par leurs panachures et leurs macules. Les collections de plantes de serres diverses, à M. Desmouilles et à M. Smith étaient très-belles. Les palmiers, les cycadées, de MM. Pertuzès, Lassance et Smith, étaient d'autant plus remarqués que ce genre de plantes n'est pas commun dans les Expositions.

Les genres *Dracœna, Aralia, Rhapala,* étaient aussi très-bien représentés dans les lots à MM. Licau, Pertuzès, Smith, Lassance.

Les collections de rhododendrum, camellias, etc., à MM. Desmouilles, Licau, Smith, ne laissaient rien à désirer. Cependant la floraison des camellias était un peu trop avancée.

Le genre plantes molles, comprenant les *Pelargonium à grandes fleurs,* les *Zonales, Zonales inquinans,* verveines, cinéraires, etc., était richement représenté par les collections de MM. Pertuzès, Licau, Smith. Dans ces collections figuraient avec éclat les nouveautés les plus méritantes, notamment le pelargonium Emilie Licau, beau gain de l'exposant.

Les collections de conifères à MM. Desmouilles, Smith, Pertuzès, Licau, renfermaient les meilleures espèces ou variétés du commerce et se faisaient remarquer par leur vigueur, témoignage d'une bonne culture.

Digitized by Google

Deux amateurs se sont particulièrement distingués à cette Exposition : Mme veuve Lebois par ses superbes azalées de forme irréprochable et couvertes de fleurs, et ses fleurs coupées de camellias; M. Charles Douladoure par ses pelargoniums zonales très-variés et bien fleuris.

Le lot de cinéraires à M. Cassagne était très-distingué.

Terminons ce rapide compte-rendu par le concours intéressant à plus d'un titre de plantes obtenues de semis dans le pays.

M. Pertuzès fils a exposé un *canna indica* ou balizier « à fleur d'un rouge foncé éclatant, dont la grandeur va presque au double des dimensions ordinaires, dit M. F. Astié dans son rapport. Or, on sait, ajoute-t-il, que c'est là, au point de vue ornemental, le côté faible du canna, dont les fleurs ne répondent pas à l'ampleur, à la richesse du feuillage. Très-certainement la variété gagnée par M. Pertuzès sera bientôt appréciée à sa véritable valeur. »

L'exposant a nommé ce canna : *Gloire de Toulouse*. Il en a cédé la propriété à M. Liabaud, horticulteur à Lyon.

En outre du canna, M. Pertuzès a exposé un dalhia de moyenne grandeur, de forme parfaite, de teinte saumonée avec des reflets cuivré, et deux chrysanthèmes, l'un type Japonais, l'autre à petites fleurs.

MM. Bonamy frères ont exhibé un cerisier nain à tête d'acacia-parasol, un bouleau blanc pleureur, nommé *Elégant;* un *Ptelea trifoliata* (orme de Samarie) à folioles longues et pendantes; trois *Gynerium argenteum* et deux chrysanthèmes, type Japonais.

Nous regrettons de ne pouvoir donner à ce compte-rendu un plus long développement; l'abondance des matières nous oblige à nous arrêter là.

Il est inutile d'ajouter que les exposants dont les noms précèdent ont été dignement récompensés par le Jury. Tous ont obtenu des médailles d'or ou de vermeil ou d'argent.

J. C.

Digitized by Google

LA BOULETTE DU GRAND-DUC OU EFFRAIE.

(Suite et fin.)

—

« On ne se trompe pas, quand on connaît son monde ; le lendemain, il y avait six mulots de plus à l'hécatombe. Au bout de quelques jours, on ne pouvait plus compter les victimes. Bientôt il y en eut un tas respectable et puant. Enfin, après deux mois, perdant patience, et soupçonnant que la chasse ne donnait plus, vu l'approche de l'hiver, je pris une à une toutes ces petites bêtes par la queue pour en savoir le nombre ; j'en trouvai cent quatre-vingt-six. — Si j'inventais, je dirais deux cents, trois cents. J'ai compris, il y a beau temps, que pour ne pas se tromper, ne pas faire fausse route, il faut toujours dire la vérité.

« Comment se fait-il qu'un animal aussi intelligent, aussi habile, aussi utile, ne trouve pas chez nous la protection que nous donnons à d'autres, qui la méritent moins !

« Son cri est désagréable ; l'est-il plus que celui de vos canards et de vos oies ? Sa figure fait peur ; mais cette laide figure, du reste, ne vous poursuit pas ; l'oiseau se cache ; il cache ses services. Lorsque les moineaux volent des cerises et nous irritent les nerfs par leur piaillement, on les excuse en faveur de leurs services. L'effraie est bien plus utile ; et elle ne demande qu'un trou de vieux mur et la paix. Combien elle l'emporte sur la cigogne, qui a conquis le droit de bourgeoisie en Hollande, parce qu'elle mange des reptiles ! Pour patauger dans la vase à la recherche des têtards, l'ibis avait des autels en Egypte. Et nous, peuple aimable et intelligent, nous massacrerions sans raison, et contre les meilleures raisons, ce bon génie qui veille sur nos champs et sur nos toits ! Le crapaud, l'affreux crapaud occupe la presse de sa personnalité ; est-il donc plus beau et plus utile que l'effraie vêtue de soie ? Protection, protection à l'effraie !

« L'abbé F. Pron. »

CHERPIN, *Éditeur*.

Lyon. — Imprimerie du Salut Public. — Bellon, rue Impériale, 33.

Digitized by Google

CHRONIQUE

Le blé bleu ou de Noé. — Moyen de conserver les pommes de terre. — Moyen de préserver les animaux des piqûres des mouches. — Le kermès du poirier ou tigre sur bois. — Le sphex ichneumon. — Conifères exotiques acclimatés. — Asperges hâtives Lhérault. — Bill de l'agriculture anglaise. — Un fait de dimorphisme.

Le blé bleu ou de Noé.

Cette année, le rendement des céréales n'a pas été aussi abondant qu'on l'espérait. On a obtenu une moyenne dans quelques endroits, moins dans d'autres. Mais les grains donnent plus de belle et bonne farine, par conséquent moins de son que ceux de l'année dernière. Cela fera une petite compensation.

Une variété de froment qui a donné d'excellents résultats aux environ de Lyon, est le *Blé bleu* ou *de Noé*.

On lui a donné le nom de blé bleu, parce qu'à l'état herbacé il est d'un vert bleuâtre comme l'avoine. Il talle bien; ses tiges sont fermes et résistent aux pluies d'orage; elles ne versent pas. L'épi est carré, sans barbes. Il donne beaucoup de grains, beaux, très-substantiels. Un cultivateur nous disait, il y a quelques jours, que ce blé lui avait rendu autant que la godelle. Il est recherché par la meunerie et la boulangerie, car il produit une belle farine et un bon pain.

Cette variété de froment fut essayée avec une vingtaine d'autres, il y a une dixaine d'années, par M. Ferdinand Gaillard, horticulteur à Brignais (Rhône). Lorsqu'il l'eut appréciée il la propagea peu à peu dans son canton, et, le Comice agricole de Givors, après l'avoir reconnu d'un grand mérite, décerna à M. Gaillard, à titre de récompense, une médaille d'or, don de M. le Ministre de l'agriculture.

Le blé bleu a depuis lors franchi les limites de la circonscription du Comice, c'est-à-dire des cantons de Givors, de Saint-Genis-Laval et de Mornant; il remplace avantageusement les

Digitized by Google

autres variétés partout aux environs de Lyon. Nous le recommandons d'une manière spéciale pour les semailles prochaines. Mais il faut avoir soin de se procurer des semences pures, car tous les cultivateurs n'ont pas eu le soin de préserver les leurs du mélange avec d'autres variétés.

Moyen de conserver les pommes de terre.

On se plaint généralement de la pourriture des pommes de terre. Lorsqu'elles ont été récoltées, si on les met en cave ou dans un endroit tant soit peu humide, pour qu'elles ne se rident pas par l'effet de la sécheresse, elles pourrissent. Voici un moyen que l'on conseille pour la conservation des fruits, moyen qui peut s'appliquer utilement aux pommes de terre, nous assure-t-on.

On choisit un local sain à un rez-de-chaussée ; on couvre le sol de paille de seigle. On met sur cette paille un rang de pommes de terre que l'on saupoudre de plâtre avec un tamis. On superpose sur ce premier lit de paille et de pommes de terre un 2e et 3e lit de même nature en saupoudrant. Les tubercules préservés de l'humidité par l'action absorbante du plâtre se conservent longtemps.

Moyen de préserver les animaux des piqûres des mouches.

Un vétérinaire du Midi, M. Martin, indique le procédé suivant pour préserver les attelages des piqûres des mouches :

Faire dissoudre 60 grammes d'*assa-fœtida* dans un verre de vinaigre et deux verres d'eau, et imbiber de ce liquide au moyen d'une éponge les parties de l'animal les plus sensibles et les plus exposées aux piqûres des mouches. On peut être assuré que les mouches ne viendront pas tant qu'il restera trace de cette substance sur la peau.

Le kermès du poirier ou tigre sur bois.

On détruit facilement cet insecte, dit le comité d'arboriculture de la Société d'horticulture de Paris, au moyen d'un mélange de soufre et de blanc de Meudon délayé dans une solution de gélatine.

Digitized by Google

Le sphex ichneumon.

Le *sphex ichneumon*, espèce de guêpe, est aussi un ennemi implacable de la sauterelle. Il saisit sa victime, l'étreint fortement, lui perce le cou de son dard venimeux, formé de deux petits aiguillons, et après avoir sucé le sang qui s'échappe de la plaie, il entraîne le cadavre dans un trou et le recouvre de terre. L'ichneumon est très-nombreux dans le sud de la Russie, sur les bords de la mer Noire. On demande si son introduction en Algérie ne serait pas d'une grande utilité au temps des sauterelles. C'est indubitable, mais il faudrait savoir s'il ne causerait pas des dommages quelconques qui seraient une triste compensation des services rendus.

Conifères exotiques acclimatés.

Les conifères forment un des principaux groupes d'arbres pour l'ornementation des parcs et des jardins. Aussi s'est-on empressé d'introduire dans nos diverses régions un grand nombre de variétés trouvées dans les pays lointains. Malheureusement la plupart de ces variétés ne peuvent supporter la température trop chaude du midi, trop froide du nord et trop variable du centre. On est donc obligé de les cultiver en vase et en serre froide. Cependant, de temps à autre on les essaie, en mettant en pleine terre et en les laissant exposés au grand air pendant l'été et l'hiver, quelques pieds des variétés qui paraissent posséder une certaine rusticité.

Ont résisté aux gelées de l'hiver dernier, à Paris, les espèces ou variétés suivantes : les *Arthrotaxis*, les *Thuiopsis dolabrata* et *lateuirens*, le *Sciadopitys verticillata*, l'*Abies bracteata*, les *Retinospora leptoclada* Sieb., *squarrosa*, *juniperoides* et *dubia*, les *Chamæcyparis pisifera* et *obtusa*, le *Cryptomeria elegans*. On a seulement remarqué une teinte brune sur quelques-unes de ces plantes.

Suivant les observations de M. de Ternisien, ont aussi résisté, à Cherbourg, avec une température *minima* de 6°, les espèces

Digitized by Google

ou variétés dont les noms suivent : les *Abies nobilis, Brunoniana, Jezoensis, Menziesii, Douglasii, spectabilis, Lasiocarpa, Normanniana, Hudsoniana, Mertensiana,* etc., les *Pinus Fremontiana, excelsa* et *insignis*, les *Thuya filiformis*, les *Cunninghamia sinensis, Araucaria imbricata, Brasiliensis* et *Bidvillii, Podocarpus totara* et *nubigœna, Thuiopsis borealis, Cephalotaxus Fortunei, Fitz-Roya Patagonica, Torreya grandis* et *myristica, Prumnopitis elegans.*

Règle générale, la plupart de ces plantes ne peuvent guère supporter une chaleur de plus de 36 à 38° et un froid dépassant 12° Elles ont aussi beaucoup à souffrir des variations subites de la température. Quelques-unes après avoir subi les épreuves du froid ou de la chaleur, succombent sous celles des brusques intempéries. On a aussi remarqué que l'hiver de 1866-1867 n'a pas eu de fortes gelées.

Asperges hâtives Lhérault.

M. Louis Lhérault, d'Argenteuil, dans la séance du 28 mars dernier, a donné sur ses asperges les renseignements suivants :

« Les griffes dont elles sont le produit étaient fort petites et n'avaient que trois ou quatre racines, lorsqu'elles ont été plantées, il y a deux ans. Il regarde, en effet, les petites griffes commme plus avantageuses, pour la plantation, que celles qui sont déjà fortes. Contrairement à ce qu'on entend dire tous les jours, parmi les asperges que donnent les pieds jeunes, on peut très-bien cueillir les plus grosses, sans que cette suppression nuise à la végétation ; il assure même que les pieds s'en trouvent bien. Il ajoute qu'en présentant à la Société centrale une petite botte d'asperges, il n'a pas d'autre intention que de montrer combien est hâtive la variété qui porte son nom. Quoiqu'elles soient déjà d'un joli volume, il compte en présenter de beaucoup plus belles prochainement. »

Bill de l'agriculture en Angleterre.

En France, le travail des enfants dans les usines a été l'objet

Digitized by Google

de nombreuses enquêtes et de lois qui sont plus ou moins fidèlement observées. En Angleterre, on s'occupe aujourd'hui du travail des enfants dans les champs, et l'on se propose de présenter un bill sur ce sujet. Voici les points principaux de ce bill de l'agriculture :

« Aucun enfant au-dessous de huit ans ne peut être employé aux travaux de la campagne. Aucune fille de dix-huit ans et au-dessous ne pourra travailler aux forts travaux, et au-dessous de treize ans ne pourra être employée à la culture. On établira, pendant l'époque de la moisson, quelques exceptions suivant les circonstances. Tous les enfants de huit à treize ans qui travaillent à la culture devront consacrer à l'école la moitié de leur temps, soit qu'ils s'y rendent tous les deux jours, soit qu'ils y passent chaque jour une demi-journée, suivant les usages de la localité. Conformément aux *Print works acts*, les enfants, avant d'être admis aux travaux des champs, devront présenter un certificat constatant qu'ils ont précédemment suivi l'école primaire avec régularité. La durée du travail aux champs et à l'école doit être ultérieurement fixée et mise en rapport avec les habitudes et les nécessités des districts où le règlement sera mis en vigueur. »

Un fait de dimorphisme.

Un fait de dimorphisme s'est produit récemment dans un jardin d'amateur. Une plante de Gaillarde a donné des fleurs vertes; c'est-à-dire que les pétales de ces fleurs ont conservé la couleur des feuilles. On prétend que l'espèce ou variété *aristata*, à laquelle appartient la plante dimorphée dont nous venons de parler, est sujette à des accidents de ce genre.

Digitized by Google

LE SOUFRAGE ENGRAIS DE LA VIGNE.

En recommandant à quelques horticulteurs, à quelques vignerons de soufrer leurs vignes, plusieurs nous ont fait cette réponse banale : *Le soufrage ne fait pas grand chose!...* Voici une lettre, d'un homme compétent en cette matière, M. Marès, viticulteur distingué de Montpellier, qui les convaincra peut-être de l'efficacité du procédé employé en temps opportun, non-seulement comme remède, mais encore comme engrais.

Nous l'empruntons aux *Chroniques agricoles et horticoles*, de M. Joigneaux. J. C.

« Le soufrage agit, en effet, sur la vigne comme un engrais spécial, mais à la condition d'être répandu en poudre très-fine sur ses surfaces vertes, à plusieurs reprises et à l'époque où elle est en pleine végétation, c'est-à-dire de la fin d'avril à la fin de juillet à peu près, sans bien préciser cette dernière époque. Si on l'enfouit dans la terre, au pied du cep de vigne déchaussé, on n'observe pas d'effet; qu'on le répande au contraire sur les pampres et les fruits en deux, trois ou quatre opérations, distantes entre elles de vingt à trente jours, du 1er mai à la fin de juillet, on observera une végétation plus brillante, plus soutenue, plus colorée, une fructification plus abondante et plus régulière. Ainsi on observe que l'action du soufre porte plus particulièrement sur la fructification; elle paraît à la fois la régulariser et l'accélérer. Voilà quatorze ans que cela se passe ainsi chez moi, dans des vignes dont l'état de vigueur et de production est magnifique, et qui, cependant, cette année, sont atteintes par l'oïdium. Il est vrai qu'il y fait à peine une légère apparition, et qu'il en est aussitôt chassé. Ces mêmes vignes ont quarante-cinq ans d'âge, et jamais, à aucune époque, elles n'ont autant et aussi hâtivement produit. Tels sont les faits.

« Il suffit, pour soufrer trois frois au soufflet un gros cep occupant 2m 25 de surface, de 20 grammes de soufre environ.

Digitized by Google

« Ce mode d'action du soufre administré sur les parties vertes de la vigne, successivement, à diverses reprises, pendant la végétation la plus vigoureuse, n'est pas un fait isolé; on administre de même (en une seule fois, il est vrai) le plâtre aux légumineuses. En cherchant dans cette voie, et en étudiant ce mode d'administration aux plantes de certaines substances réduites en poussière, il est probable qu'on obtiendrait plus d'un résultat curieux et intéressant. Ainsi, on voit, dans le Midi, les vignes situées le long des routes poudreuses empierrées avec du calcaire, couvertes, en été, de juin en septembre, d'une couche épaisse de poussière. La fructification y est ordinairement très-abondante, mais la maturation y est plus retardée que dans les parties qui ne reçoivent pas la poussière. Cela est naturel, sur les ceps les plus chargés, les fruits mûrissent toujours un peu plus tard que les autres.

« Comme vous le voyez, en suivant cet ordre d'idées, nous entrons dans une voie nouvelle; mais on ne doit jamais perdre de vue, cependant, les principes fondamentaux qui font la base de toute agriculture. Les résultats qu'on obtient du soufre sont d'autant plus accusés que la vigne est mieux fumée et travaillée. Ils tendent à s'effacer si l'engrais et le travail font défaut. Ainsi le soufre doit être considéré, en dehors de son action désorganisatrice sur l'oïdium, comme un moyen de mettre en œuvre avec plus de succès les éléments assimilables que les engrais et le travail apportent aux plantes cultivées, le sol et l'atmosphère constituant leurs réservoirs naturels. Cela signifie toujours que rien ne vient de rien, et qu'on retire d'une terre proportionnellement à ce qu'on y a mis. Le problème à résoudre est de retirer le plus possible, et avec le plus grand profit, tout en conservant au fonds sa richesse, en l'augmentant même.

« Le développement de cette idée nous conduirait fort loin.

« Pour en revenir au soufre, il faut admettre, d'après l'observation des faits, qu'il exerce une action particulière sur la fructification; il accélère la maturation, considération très-importante, que vous n'avez pas manqué de relever. Si on

Digitized by Google

observe ces faits, malgré une augmentation de vigueur, ils ne sont pas cependant complétement isolés. Ainsi, les vignes toutes jeunes, de leur quatrième à leur sixième feuille, sont très-vigoureuses, beaucoup plus que les vignes vieilles, et cependant les fruits en mûrissent sensiblement plus tôt. Un pareil fait, qui est cependant bien connu de tous les viticulteurs, paraît aussi en opposition avec les lois de la physiologie végétale que vous rappelez, à savoir que plus la végétation a de vigueur, plus la maturation des fruits est retardée, toutes choses égales d'ailleurs. On peut néanmoins en donner jusqu'à un certain point l'explication, en observant que chez les plantiers jeunes, toute la végétation est plus précoce que dans les ceps adultes, mais le fait de la maturation plus hâtive n'en subsiste pas moins.

« D'autres circonstances relatives à la maturité, dans les contrées exposées aux sécheresses estivales, sont aussi à relever; ainsi, au moment où le fruit de la vigne va se colorer, quand le sol est très-sec et la chaleur sèche trop persistante, les ceps soufrent tellement quand la vigueur leur manque, que le raisin ne grossit plus; il s'enferre, selon l'expression bourguignonne, et la maturité est entravée et retardée.

« Cet accident est bien moins fréquent dans les vignes dont la vigueur est régulièrement soutenue, soit par une bonne culture, soit par des soufrages convenables. En pareille circonstance, le défaut de culture, qui amène bien vite la diminution de vigueur, retarde la précocité des fruits et en diminue aussi le volume. Les conclusions à tirer de la vigueur de la végétation et de ses rapports avec la maturation des fruits ne sont donc pas d'une rigueur absolue, et les faits qui font exception à la loi générale pourront devenir plus nombreux à mesure que l'observation s'appliquera à les découvrir, et qu'on fera intervenir dans la pratique agricole de nouveaux moyens d'action.

« Excusez mon griffonnage écrit au courant de la plume, et recevez l'expression de mes sentiments de confraternité.

« H. Marès. »

Digitized by Google

RADIS DE JAVA ET DE MADRAS.

Plantes comestibles.

—

Quelques journaux d'horticulture ont parlé récemment du *radis à queue* (raphanus caudatus) et du *radis de Madras*, deux plantes de la famille des Crucifères importées d'abord de Java et de Madras en Angleterre. puis propagées en France. J'ai voulu les expérimenter pour me rendre compte de leur importance avant de les recommander.

Aujourd'hui je puis les apprécier, car j'ai sous les yeux plusieurs pieds en pleine floraison et en pleine fructification de ces deux plantes.

On sait que leurs siliques (gousses) cueillies à l'état herbacé sont seules comestibles.

Celles du radis à queue ou serpent ou en corne de bélier, comme on voudra, car elles prennent l'une ou l'autre de ces formes, sont longues de 60 à 70 centimètres, grosses de 3 à 4 à leur base et finissent en pointe en se contournant; elles sont presque rondes, vertes ou brunes, suivant leur exposition au soleil; elles sont creuses dans la partie renflée et pleines à l'extrémité à l'état herbacé, seul moment où elles soient mangeables. Elles ont le goût de la racine de nos radis et leur acidité. Elles peuvent donc les remplacer pendant l'été, saison où ils ne sont guère cultivables.

Le radis de Madras paraît être plus vigoureux que le précédent; mais ses siliques très-nombreuses, très-renflées à leur base et finissant aussi en pointe, n'ont que 6 à 8 cent. de longueur et de 1 à 2 cent. de grosseur. Elles sont pleines et moins acides que celles du premier.

Au résumé, je ne recommande pas ces radis comme légumes de premier ordre, mais seulement comme plantes de fantaisie ou d'importance secondaire.

Celui à queue peut jouer un certain rôle de curiosité, à cause

Digitized by Google

de ses longues et bizarres siliques, servies comme hors d'œuvre ou condiment.

Voici comment on les cultive :

En avril ou mai, on sème les graines sur un gazon renversé ou en pot rempli de bon terreau; on arrose et on met sur couche les gazons ou les pots. Lorsque les jeunes plants sont assez forts on les dépote avec soin et on les met à demeure au grand air à 40 ou 50 cent. de distance dans une plate-bande chaude et abritée. On les arrose souvent pendant les chaleurs; on met un tuteur à chaque pied ; on cueille les siliques à mesure qu'ells se développent, mais toujours à l'état herbacé, comme on le fait pour les haricots. Th. DENIS.

ENCORE LA FÉCONDATION ARTIFICIELLE.

M. Lemoine, de Nancy, que nous n'avons pas l'honneur de connaître, s'est fait, dans le numéro du 16 juillet courant de la *Revue horticole*, l'éditeur responsable d'une lettre due à la plume féconde d'un amateur bien connu des journaux d'horticulture. Cette lettre revendique pour M. Lemoine l'hybrédité de son *pelargonium* à fleurs doubles, *Gloire de Nancy*. Il nous reproche d'avoir été peu bienveillant pour lui en disant que « la fécondation existe plus dans *son* imagination que dans la réalité. »

Si le véritable auteur de la lettre n'avait pas tronqué sciemment la phrase qui précède le reproche qu'a pris pour lui M. Lemoine nexisterait pas. Nous avons parlé des fécondateurs *artificiers* en général, et non de M. Lemoine en particulier. Voici ce que nous disions dans notre numéro de février, p. 43 :

« Lorsque l'ovaire ne tombe pas après l'opération et que la plante mûrit son fruit, le fécondateur croit avoir réussi ; mais il n'est pas encore au bout de ses peines : quelquefois la graine est stérile, et si elle donne un sujet il arrive souvent que la fleur de celui-ci est simple ou difforme. Voilà le résultat qui

Digitized by Google

termine la plupart du temps la fécondation artificielle. Mais il arrive aussi que la fécondation naturelle avait déjà eu lieu sur une fleur lorsque le fécondateur s'est mis à la besogne, ou qu'à son insu le vent ou un insecte ailé avaient opéré sans lui ou mieux que lui. Alors il y a pleine réussite, et naturellement l'opérateur s'en attribue le résultat. Voilà pourquoi nous disions dans notre précédent numéro que le succès de la fécondation artificielle *était plus dans l'imagination de l'opérateur que dans la réalité.* »

Voici la phrase textuelle de notre numéro de janvier : « Nous sommes de l'avis de M. Ed. Morren, l'HORTICULTURE obtient plus d'évolutions, c'es-à-dire de variétés distinctes des types par ses terreaux, ses engrais, ses sites, peut-être aussi par les insectes (métissage) que par *ses fécondations artificielles.* Celles-ci sont plus dans SON imagination que dans la réalité. » Comme on le voit nous avons parlé de l'horticulture en général, et non de M. Lemoine en particulier. Nous profitons de cette circonstance pour inviter le véritable auteur de la lettre dont il s'agit ici à être désormais plus *exact* dans ses citations.

L'auteur de cette lettre dit en outre que nous avons reproduit, *en le dénaturant un peu,* un article de M. Ed. Morren, au sujet du *pelargonium* double. Nous avons reproduit *textuellement* dans deux pages, en les faisant suivre de quelques réflexions, plusieurs passages d'un long article de M. Ed. Morren, intitulé : *Difficultés de la fécondation artificielle des plantes.* Nous avons en cela suivi les usages de la presse. Nous avons omis volontairement quelques autres passages d'une importance secondaire, et peut-être un peu irrévérencieux à l'égard des horticulteurs artificiers. Puisqu'on nous fait un crime de cette omission, nous allons reproduire deux de ces passages. Lorsqu'on les aura lu on appréciera notre *lapsus,* et M. Ed. Morren, qui les a écrits sans malveillance, nous approuvera sans doute.

« En effet, quand une variété nouvelle apparait toute seule, bien naturellement parmi les cultures de quelqu'un, celui-ci,

Digitized by Google

pour se donner du linge, comme on dit, se rengorge et assure avoir obtenu tout ça par hybridation. De la sorte il en est le père, le créateur, le petit Dieu. La recherche de la paternité étant interdite, nous passons en souriant *in petto*. Mais si nous ne croyons pas au père, nous connaissons au moins la mère, cette bonne *dame nature*, qui produit tout ce qu'on veut.

« Pour d'autres la fécondation artificielle se pratique à peu près comme les Chinois se saluent, en se frottant le nez mutuellement. On prend une fleur qu'on appelle le père, on la frotte contre une autre qu'on appelle la mère : on jette la premïère, on laisse mûrir la seconde, et le tour est fait.

« Lisez donc dans les ouvrages de botaniques, etc. »

L'auteur de la lettre, dont nous avons parlé en commençant, attribue la variation d'une plante à fleurs simples en fleurs doubles, *à une étamine pétaloïde inobservée, qui a fécondé une fleur dont le résultat a été une fleur semi-double ou double*. Mais quelle est la cause de la transformation de l'étamine? N'est-ce pas dame nature, comme dit M. Ed. Morren?

J. CHERPIN.

LE JARDIN POTAGER.

(Fin.)

CHOIX DE PLANTES PAR LETTRE ALPHABÉTIQUE (1).

Oseille. — Elle peut facilement se cultiver en bordure, surtout l'*oseille vierge* qui ne se multiplie que par éclats. L'oseille large de *Belleville* se multiplie facilement de semis; mais il est préférable de la multiplier d'éclats, attendu que par les semis elle dégénère beaucoup.

Panais. — Il est considéré plutôt comme condiment que comme aliment. Sa culture est la même que celle des carottes (Voir le N° d'avril, page 104.).

(1) Voir les Numéros de mars, avril, mai et juillet 1867.

Digitized by Google

Persil. — On sème le persil dans un petit coin du jardin où on ne pourrait pas cultiver autre chose.

Piment. — Même culture que celle de l'aubergine (Voir le N° d'avril, page 103.).

Poireau. — On le sème de février à mai en planche, pour être repiqué en lignes espacées entre elles de 15 à 25 centimètres, et les plançons de 5 à 10 centimètres, selon la grosseur que l'on désire obtenir. Si l'on tient à avoir longue et blanche la partie qui est dans la terre, quelque temps avant l'arrachage on fait une raie à côté des lignes et on couche les poireaux dedans en les recouvrant de terre, toutefois en laissant de l'air à la plante. Celui de Nîmes est le plus gros et le plus précoce. Celui de Rouen est également très-gros, mais plus rustique; il résiste mieux aux gelées.

Poirée à carde ou *Bette.* — Elle se sème de mars à juillet; les premières pour l'été et les dernières pour le printemps suivant. On garantit de l'hiver les dernières comme les artichauds (Voir le N° de mars, page 89.). On plante les poirées en lignes de 30 à 60 centimètres de distance.

La *poirée à tondre* se cultive comme la chicorée amère, mais seulement pour l'assortiment des petites herbes.

Pois à dégrainer. — Les premiers semis se font dès novembre. Pour cette saison le pois Michaux est préférable. Comme toutes les autres varités, on le sème en lignes espacées de 15 à 20 centimètres, et les graines de 2 à 3 centimètres les unes des autres. Cette méthode est préférable aux semis à mouchets. Ceux-ci attirent les souris qui en sont très-friandes.
Lorsque les pois commencent à monter on fait un binage et on rame ceux qui grimpent.

Les meilleures variétés sont le pois *Michaux*, le *Comanchon*, le *Daniel O. Rouk*, le *Serpette*, le *Gourmand*, le *Ridé de Knight*, le meilleur de tous. On ne doit semer ce dernier que de mai à juillet. Il est le plus rustique pendant les chaleurs; quoique gros et presque mûr il est toujours tendre et très-sucré. Quelques variétés peuvent se passer de rames, entre autres le pois nain de Gontier qui n'atteint pas plus de 30 centimètres.

Digitized by Google

Quoique très-précoce il rivalise avec tous les autres pour l'abondance.

Pomme de terre. — Il est inutile d'entrer dans les détails de cette culture, elle est généralement connue. J'indique seulement la variété *Marjolin* cultivable dans les jardins. En la plantant contre un mur, au midi, elle donne ses premiers produits en mai; on les récolte en fouillant la terre sans arracher la plante.

Je recommande pour la grande culture la pomme de terre *Confédérée*, quoique nouvelle, afin de l'expérimenter : elle promet beaucoup.

Radis. — Ils peuvent se semer de février à septembre tous les quinze jours. Pour ne pas en manquer on peut les semer avec avantage au travers de toutes sortes de légumes, à cause de leur végétation hâtive. Les meilleurs sont le radis à *bouts blancs*, le radis *rond hâtif*, le radis *demi-long écarlate*, et enfin le *long* ou de *Chine*. Le radis noir d'hiver est très-recherché dans le nord. Les blancs sont de fantaisie quoique bons.

Scolyme d'Espagne. — Très-bon légume, trop peu cultivé. On le sème fin mai ou au commencement de juin pour le récolter à l'automne et pendant l'hiver. Semé plutôt il monterait à graines, ce qui augmenterait la partie ligneuse de l'intérieur de la racine, partie qui se détache très-bien après la cuisson.

Scorsonère. — Il se sème en ligne ou à la volée, de mars à mai, ou en juillet, pour l'année suivante, dans les terrains peu fertiles.

Tomate. — Même culture que les aubergines (Voir le N° d'avril, page 105.). Elle diffère seulement en ce que la plante a besoin d'être soutenue avec un tuteur; on peut la palisser contre un mur ou un treillage.

Tétragonne. — Cette plante fournit un légume aussi bon qu'abondant; de juin à novembre elle remplace avantageusement l'épinard qui dans cette saison monte vite. On fait tremper la graine pendant 24 heures avant de la semer, en capot, de 50 à 70 centimètres de distance.

Digitized by Google

Fraisier. — Quoique son produit soit un fruit, il trouve sa place dans un jardin potager, soit en bordure, soit en planche de préférence pour les espèces traçantes. Les fraisiers *Quatre-Saisons*, vulgairement de tout mois ou remontants, ne doivent jamais manquer dans un jardin. Pour en avoir en abondance, il ne faut pas les renouveler tous à la fois. On peut diviser cette culture en trois parties, en en renouvelant une tous les ans en septembre ou mars; par ce moyen on aura d'abondantes récoltes toute la belle saison. Les fraisiers à gros fruits sont également très-avantageux, mais pour obtenir des fraises belles et abondantes, il faut avoir soin de couper les coulants à mesure qu'ils se développent.

Règle générale. — Il ne faut pas oublier que pendant les chaleurs il y a un immense avantage à pailler les cultures, c'est-à-dire à couvrir la terre de fumier pailleux. Celui-ci entretient la fraîcheur dans la terre et empêche cette dernière de se durcir au contact du soleil et des grands vents; il favorise la végétation et économise les arrosages qu'il ne faut pas négliger dans les jardins, surtout pour les semis. On emploie autant que possible l'eau qui a été exposée pendant quelques heures au soleil.

Le moment le plus favorable pour arroser les petits végétaux est le matin et le soir surtout; pour les gros, on peut les arroser à toute heure. Règle générale, il faut chaque fois que l'on repique un plant quelconque l'arroser avec le goulot de l'arrosoir aussitôt après l'opération.

Après avoir fait les semis de graines fines et avoir paillé, on aplatit la terre avec une pelle ou plutôt avec une planche appropriée à cet usage au moyen d'un manche, ce qui la convertit en battoir.

Rivoire,
horticulteur, marchand grainier.

Digitized by Google

BIBLIOGRAPHIE.

—

L'*Agriculture et l'égalité à propos de l'enquête agricole*, tel est le titre d'une brochure que vient de publier M. P. Guillemot, ancien médecin, aujourd'hui agriculteur à Festalemps (Dordogne).

L'auteur s'est inspiré de ces paroles de Fénelon : La profession de laboureur nes era plus méprisée n'étant pas « accablée de tant de maux. On reverra la charrue en honneur ». Pour lui, ce qui nuit le plus à l'agriculture se sont les impôts qui pèsent sur elle et sur ses produits. Aussi cite-il ce passage des œuvres de J.-J. Rousseau : « C'est en Hollande, en Angleterre où le cultivateur paie bien peu de chose que la terre est le mieux cultivée. »

M. Guillemot demande la suppression de la prestation vicinale en nature, qui ne compense pas par ses résultats les sacrifices qu'elle impose, celle des droits de circulation, d'octrois, d'entrées dans les villes des vins et autres produits agricoles, d'origine féodale, parce que ces derniers touchent de plus près que d'autres aux besoins de l'homme.

Après avoir traité ces questions, qui sont pour nous des fruits défendus, avec autant d'indépendance que de lucidité, l'auteur examine, à son point de vue libéral, la loi de 1861, sur la liberté du commerce extérieur des céréales et le sujet si opportun et si utile de l'instruction primaire agricole. Nous regrettons de ne pouvoir le suivre dans ses appréciations, mais nous recommandons sa brochure à tous ceux qui s'occupent sérieusement d'économie rurale.

M. Mortillet, de Grenoble, et M. Mas, de Bourg, sont deux publicistes arboriculteurs infatigables. Le premier, après avoir traité avec distinction, au point de vue scientifique et pratique, le genre pêcher, a entrepris le genre cerisier avec autant d'à-propos que de bonheur. En effet, aujourd'hui, en cueillant

Digitized by Google

ou en dégustant les cerises, si brillantes, si appétissantes, nous pouvons consulter le livre (1) de M. Mortillet et savoir leur véritable nom, leur origine, la culture qui leur convient, etc. Des figures noires intercalées dans le texte descriptif aident à faire connaître la forme des variétés.

M. Mas, dans son *Verger*, nous fait connaître les meilleures prunes ; il nous en fait venir l'eau à la bouche avec ses jolies figures coloriées. Malheureusement nous serons obligés, cette année, de nous contenter des figures, car les prunes sont rares.

M. Desmouilles, horticulteur à Toulouse, vient de publier en une élégante brochure les lettres de félicitation qu'il a reçues pour son système d'extraction et de traction d'un cèdre énorme du Liban, système dont nous avons parlé l'année dernière. Parmi ces lettres, nous remarquons celles du conseiller d'Etat secrétaire de l'Empereur, de M. Vilette, aide-de-camp du maréchal Niel, de M. Phiquepal, ingénieur des ponts et chaussées du Gers, de M. Alph. de Candolle, de Genève, de M. Neumann, jardinier en chef des palais de Pau et de Biarritz, etc. Comme on le voit, les illustrations compétentes ont applaudi au système de M. Desmouilles et à son succès. Nous espérons le voir mis en pratique dans les grandes entreprises de transplantation.

M. Béhic, ministre de l'agriculture, avait soumis ce système à l'instruction. Son changement a retardé l'affaire qui sera sans doute continuée par son successeur. M. Desmouilles a fait une 2e édition en petit format de sa brochure (2). J. C.

LES ANIMAUX UTILES.

LES LIBELLULES.

Près de mon jardin se trouve une petite mare ombragée par quelques vieux saules et bordée d'un épais gazon. Le nénuphar

(1) *Les meilleurs fruits*, chez M. Prudhomme, imprimeur à Grenoble, prix 6 fr. le volume.

(2) Typographie de Paul Savy, allée Louis-Napoléon, 10 *bis*, à Toulouse.

Digitized by Google

étale à sa surface ses larges fleurs blanches et les plantes aquatiques qui en tapissent le fond servent d'asile à des milliers d'insectes de toutes formes et de toutes couleurs.

L'été, lorsque le chant aigu de la cigale se mêle aux joyeux gazouillements des oiseaux, je viens, chaque jour, m'asseoir devant ce lac en miniature et promenant mes regards sur ses eaux tranquilles, j'observe silencieux, attentif, les mœurs de ses nombreux habitants. Ici s'ébattent de brillants coléoptères, plus loin s'agitent les corises, les notonectes aux ailes nacrées, tandis que d'élégantes libellules voltigent en effleurant l'onde ou s'élèvent pour recommencer dans les airs leurs évolutions capricieuses. Le croirait-on, ces charmantes créatures ne vivent que de meurtre et de carnage; leur vue perçante embrasse tout l'horizon, et comme de véritables oiseaux de proie, elles fondent à chaque instant sur les tipules, les cousins ou les mouches qu'elles saisissent et mettent en morceaux. D'imprudents papillons périssent aussi broyés par leurs mandibules acérées.

Les libellules, qui appartiennent à l'ordre des *névroptères*, doivent leur nom vulgaire de *demoiselles* à la grâce de leurs mouvements et aux teintes vives et métalliques dont elles sont généralement ornées. Leurs ailes, d'une délicatesse extrême, sont lisses, transparentes, et parfois agréablement irisées. La coloration des mâles diffère presque toujours de celle des femelles. Les libellules, entraînées par l'ardeur de la chasse, loin des lieux qui les ont vues naître, se rencontrent souvent dans les champs, sur les haies, parmi les fleurs de nos parterres. Les femelles pondent dans l'eau. La forme des jeunes larves rappelle un peu celle de l'insecte parfait, mais leur ventre est plus gros, et leur tête plus aplatie. On les trouve dans la vase où elles se cachent pour échapper à la voracité des poissons. Quelquefois cependant, elles osent paraître à découvert, mais alors elles ont recours à un singulier mécanisme qui leur permet de se mouvoir avec une rapidité prodigieuse. L'extrémité de leur canal digestif se dilate et laisse pénétrer dans l'intestin une grande quantité d'eau; cette eau, brusquement reje-

Digitized by Google

tée ensuite, pousse l'insecte qui s'avance les pattes pliées le long du corps. Le même appareil sert à la respiration de ces larves, remarquables encore par la forme singulière de la pièce qui remplace chez elles la lèvre inférieure. Cette pièce, très-longue, porte à son extrémité deux crochets mobiles et recouvre comme un masque tout le dessous de la tête. Si un insecte ou un petit poisson s'approche, le masque se déploie subitement, puis les tenailles qui le terminent saisissent la proie et l'entraînent vers les mâchoires. La nymphe ne se distingue que par des rudiments d'ailes. Pour se métamorphoser, elle grimpe sur quelque plante voisine et enfonce dans l'écorce ses griffes bien acérées. Elle reste d'abord immobile; mais tout à coup ses yeux deviennent brillants, son dos se fend et se déchire; une tête paraît au-dessus de l'ouverture, et après cette tête, le corps entier de la *libellule* ou *demoiselle*. Au bout d'une demi-heure, lorsque le soleil a raffermi ses membres délicats et séché ses ailes de gaze, elle s'envole légère, svelte, et parée des plus riches couleurs.

Les Anglais qui ont surtout considéré les mœurs cruelles de l'insecte qui nous occupe, l'ont appelé *mouche-dragon*, les Français, séduits au contraire par son élégance et par sa grâce, lui ont donné le nom de *demoiselle*.

« Un de mes amis, plus naturaliste que galant, dit le docteur Franklin, comparait un jour les libellules à ces jeunes filles diaphanes et blondes qui semblent vivre d'air pur, de soleil et de rosée, mais dont la beauté transparente se nourrit en somme de biftecks et de rosbifs saignants. »

On divise les demoiselles en trois genres : les *libellules*, les *æshnes* et les *agrions*. Les libellules et les æshnes se reconnaissent à la forme de l'abdomen qui est court et aplati chez les premières, et au contraire cylindrique, grêle et allongé chez celles-ci. Les larves, qui ne diffèrent que par leur longueur, portent toutes à l'extrémité de l'abdomen cinq lames dures et pointues. Les agrions se distinguent facilement par l'écartement des yeux, par leurs ailes plus étroites et plus faibles qui

Digitized by Google

sont rapprochées ou appliquées les unes contre les autres au lieu d'être étalées. Les larves sont plus effilées; leur corps est vert et terminé par trois lames en nageoires qui leur permettent de se mouvoir dans l'eau avec plus de rapidité.

Il existe une autre jolie mouche qui ressemble singulièrement aux libellules, mais elle ne fréquente pas le bord des étangs ou des rivières; son vol est moins rapide et beaucoup moins soutenu; enfin, quand elle se pose, ses ailes étendues en forme de toit la recouvrent entièrement. La larve, qu'on appelle *fourmilion*, creuse dans le sable un petit entonnoir au centre duquel elle se place pour guetter les fourmis qui tombent de temps à autre dans son piége. Souvent elle précipite leur chute en lançant avec sa tête une multitude de grains de sable qui les aveugle et les étourdit. La victime roule, et des crochets cruels s'enfoncent aussitôt dans son corps. Tous les fluides sont sucés comme par une araignée, puis le cadavre est lancé hors du trou et le chasseur recommence l'affût. (M. Girard.)

« La mort et la vie se combattent, écrit Franklin, mais c'est pour le plus grand bien de tous et dans l'intérêt de l'harmonie universelle qui en définitive triomphe toujours. »

BERGERONNETTES ET LAVANDIÈRES.

Ces oiseaux, à l'allure vive et gracieuse, ne présentent que de légères différences et sont difficiles à reconnaître. On remarque cependant que les bergeronnettes ont l'ongle du pouce allongé et presque droit comme celui des alouettes, tandis que chez les lavandières ce même ongle est très-court et fortement arqué.

« Le jour commence à peine, dit Michelet, à peine de l'étable sonne la clochette des troupeaux, que la bergeronnette est prête à les conduire et sautille autour d'eux. Elle se mêle au bétail et familièrement s'associe au berger. Elle sait qu'elle est aimée et de l'homme et des bêtes qu'elle défend contre les insectes. Elle se pose hardiment sur la tête des vaches et le dos des moutons, le jour elle ne les quitte guère et les ramène fidèlement le soir. »

Digitized by Google

La lavandière, non moins exacte, est aussi à son poste. Elle se promène dès l'aube autour des blanchisseuses et imite par les mouvements de sa queue le va-et-vient continuel de leur battoir. Son unique occupation est de saisir au passage les moucherons, les cousins ou les tipules qui voltigent au-dessus des ruisseaux.

Les bergeronnettes arrivent chez nous au commencement du printemps. Elles nichent dans les trous, dans les herbes ou sous les pierres amoncelées des carrières. Leur mue a lieu deux fois par an.

L'Europe en possède trois espèces : la *bergeronnette printanière* qui a la nuque et la tête d'un cendré bleuâtre, le dos vert olivâtre et le ventre d'un jaune brillant ; la *citrine*, propre à la Russie, et la *bergeronnette jaune* qui est cendrée en dessus, jaune clair en dessous avec la gorge noire et le sourcil blanc.

Cette espèce est la seule qui reste l'hiver dans nos contrées ; elle en repart, dit-on, quand les autres y reviennent.

Ces oiseaux semblent rechercher la société de l'homme des champs, et ils marchent sans défiance à la suite du laboureur pour guetter les petits insectes que la charrue vient de mettre à découvert.

Il n'existe en France que deux lavandières : la *grise* et la *lugubre*. La lavandière lugubre a le dos noir, la gorge et le devant du cou blancs. Elle ne paraît qu'un mois en Picardie, en Normandie et dans les environs de Paris. La lavandière ou bergeronnette grise, — on lui donne indifféremment ces deux noms, — est la plus élégante et la plus commune. On la reconnaît à l'étendue de sa queue qui fait juste la moitié de la longueur totale de son corps. Elle est cendrée en dessus, blanche en dessous ; la tête, le cou et le devant de la poitrine sont noir foncé. Elle fait son nid avec du crin, de la mousse et des herbes sèches, sa ponte se compose de six œufs d'un blanc bleuâtre, moucheté de brun. Le mâle a pour ses enfants la même sollicitude que la femelle.

« Dès que les plantes du ruisseau, préservées du froid par la

Digitized by Google

source voisine, montrent leur jeune feuillage, près de l'herbe encore jaunie de la prairie, la lavandière s'empresse de les visiter, épiant sur cette végétation hivernale les premiers moucherons qui éclosent le long des eaux; plus tard elle quittera la prairie et suivra le berger dans sa vie pastorale.» (H. Lecoq).

Pour donner un exemple des mœurs douces et confiantes de cet aimable oiseau, on raconte qu'une lavandière ne craignit pas d'établir son nid dans le voisinage d'un atelier de chaudronnerie. Elle le construisit à un pied au plus de distance d'une énorme roue qui tournait bruyamment. Elle y pondit, elle y couva et ses petits vinrent au monde sans paraître souffrir de l'infernal tapage qui se faisait si près d'eux.

Cependant la bergeronnette et la lavandière, quelque familières qu'elles soient, ne peuvent vivre sans la liberté. Une fois emprisonnées, ces filles de l'air et des champs ne tardent pas à périr malgré tous les soins qu'on leur prodigue.

E. Bonenne.

PLANTES NOUVELLES ET CULTURES LYONNAISES.

—

Nous venons de voir un magnifique gain de Pellargonium zonale à fleurs doubles, obtenu par un jardinier de maison bourgeoise, qui n'a mis aucune malice à vouloir contrarier la nature en se posant docteur *ès-fécondation artificielle*. Il a bien cultivé, bien soigné ses plantes sans les violenter, et la nature pour le récompenser de son activité, de son zèle, lui a donné spontanément le plus beau gain connu jusqu'à ce jour de ce genre de plantes à fleurs doubles. La *Gloire de Nancy*, fameuse déjà dans l'histoire des artificiers, n'est que de l'herbe de la Saint-Jean à côté du *Triomphe de la nature* que nous venons d'admirer.

Les fleurs de ce gain sont très-doubles, de la largeur d'un

Digitized by Google

petit œillet, d'un coloris rouge carminé brillant, bien arrangées en grosses ombelles. La plante est vigoureuse, à feuilles très-amples d'un beau vert tendre.

Nous avons remarqué chez M. Gonichon, horticulteur à la Croix-Rousse, une belle rose de semis. Elle est très-double, forme pommée, d'un beau rouge cerise. C'était la deuxième floraison depuis le printemps.

Nous parlions dans notre précédent numéro des nombreuses et belles clématites en tous genres de MM. Durand frères, des Charpennes. Depuis lors, nous avons vu une jolie variété très-florifère, obtenue par MM. Deville frères, de la Demi-Lune (Ecully), de graines provenant de l'*Asurea*. Les fleurs ont 4 ou 5 ou 6 pétales, larges, d'un bleu de pensée intense. Couverte de fleurs, cette plante haute d'environ 1 mètre 50 centimètres, produisait un superbe effet.

M. Adrien Benoît, de Monplaisir, se distingue par son habileté à cultiver les plantes molles. Chacune des principales espèces, telles que Pelargonium, Fuschia, Primevère de Chine, Cinéraire, Héliotrope, Pétunia, etc., etc., à sa grande serre spéciale. Les plantes toujours bien soignées y prennent un développement rapide, et en sortent en grand nombre pour alimenter nos marchés.

Les cultures de plantes molles et d'arbustes de M. Charvolin, de la montée de la Boucle (Croix-Rousse), sont aussi très-bien soignée. On y remarque avec plaisir, à côté de belles plantes nouvelles, des plantes anciennes très-méritantes.

MM. Deville frères, dont nous venons de parler, ont trouvé un moyen infaillible d'assurer la reprise, au printemps, des éclats du *Gynerium argenteum*. Ils mettent ces divisions dans des pots remplis de terreau et les pots dans l'eau à un quart de leur hauteur. Cette plante, plutôt de rivière et de marais que de pleine terre, s'accommode très-bien de cette fraîcheur.

MM. Labruyère et Bellysse, horticulteurs à Vaise (Lyon), ont eu, en 1865 et 1866 une partie de leurs plantes dévorées par les vers blancs. Pour se garantir de ce fléau, cette année, ils

Digitized by Google

ont eu recours à un moyen très-simple, qu'on néglige à cause même de sa simplicité, qui leur a parfaitement réussi.

Au printemps, ils ont ~~donné~~ semé de bonne heure beaucoup de laitues. Lorsque les jeunes plants de celles-ci ont été assez forts ils en ont repiqué une ligne entre deux lignes de leurs arbrisseaux et arbustes, Lorsque les laitues ont eu émis leurs racines pivotantes, les vers blancs qui en sont très-friands les ont attaquées à belles dents. La partie herbacée s'est flétrie sur la terre, et aussitôt les horticulteurs, armés d'une bêche, ont, soir et matin, passé en revue chaque ligne. Ils ont soulevé la terre sur laquelle périssaient les laitues attaquées et ont trouvé au pied de chacune d'elle trois ou quatre vers blancs qu'ils ont écrasés. A défaut de laitues, les arbrisseaux et arbustes auraient été dévorés.

On nous fera sans doute remarquer que ~~c~~elle chasse aux vers blancs exige du temps, des soins et de la patience. Mais les plantations d'arbres, d'arbrisseaux et d'arbustes en exigent aussi et coûtent fort cher. On a vu de grandes et belles pépinières complètement détruites par les vers blancs et leurs propriétaires ruinés en quelques années. Ces derniers n'auraient-ils pas mieux fait d'avoir recours au moyen des laitues, quoique minutieux? Malheureusement il n'est pas à la portée des grandes cultures agricoles.

CHERPIN, *Éditeur*.

Lyon. — Imprimerie du Salut Public. — Bellon, rue Impériale, 33.

Digitized by Google

CHRONIQUE

—

L'oïdium. — Ses dégâts à Condrieu. — Recherche de ses causes. — Effet de la grêle sur la terre. — Excursion botanique en Suisse. — Congrès pomologique de France. — Lettre de M. Th. Denis. — Lettre de M. A. Jaille. — Rose Princesse Henri des Pays-Bas. — Fête de la Société l'*Union horticole* lyonnaise.

—

L'oïdium. — Ses degâts à Condrieu. — Recherche de ses causes. Effet de la grêle sur la terre.

L'année 1867 sera marquée d'une croix sur l'almanach du vigneron, car aucune, depuis longtemps, n'avait été plus funeste à la vigne : après la gelée tardive, la grêle est venue la ravager, puis les pluies continuelles et froides ont produit la coulure, enfin l'oïdium l'a attaquée et empêche les raisins de se développer et de mûrir.

Un de nos abonnés de Condrieu, localité renommée pour ses vins blancs, nous écrit à ce sujet la lettre suivante :

MONSIEUR LE RÉDACTEUR,

Nos vignes, surtout celles de la plaine, sont presque complètement atteintes de l'oïdium. J'évalue la perte qu'il nous fera éprouver sur le raisin blanc, seulement depuis Ampuis jusqu'à Condrieu, à une forte somme.

Heureusement les vignes des côtes ne souffrent pas autant que celles de la plaine.

Le seul remède contre la maladie c'est le soufrage ; mais le soufrage fait avec intelligence et à propos. Voici comment je le pratique et j'ai toujours réussi :

Je soufre la vigne aussitôt que les raisins commencent à fleurir. Je soufre une seconde fois après la floraison et une troisième fois quinze jours ou trois semaines après la seconde fois. Le soufre est sans influence sur le raisin ayant acquis une certaine grosseur.

Digitized by Google

J'opère de bon matin, dès que le jour commence à paraître; je m'arrête à 8 ou 9 heures, car après le soufre est impuissant.

Je recommande pour l'année prochaine cette manière d'opérer, car l'oïdium sévira encore longtemps sur nos cépages. *Ces derniers ne sont pas malades*, c'est la terre qui est empestée *par une température anomale.*

Nous passons par une même phase qu'en 1851.

Le 15 août de cette année-là, le comice agricole de Beaujeu tint une séance à laquelle j'assistai. La discussion sur l'oïdium fut longue et vive. Plusieurs membres du comice soutenaient que la maladie était dans la vigne, et que le seul moyen de la guérir était de l'arracher pour renouveler plus tard les cépages. Je soutins le contraire, c'est-à-dire que ce n'était pas le cépage mais le terrain qui était malade, et mon opinion prévalut. Le procès-verbal de cette séance doit prouver ce que j'avance. Le président était M. S., et le vice-président, qui m'avait fait l'honneur de m'inviter à y assister, était M. G.

Agréez, etc. DESCOMBE, *horticulteur.*

La manière de soufrer de M. Descombe est réellement recommandable. Nous avons opéré nous-même, à peu près de la même manière, avec un plein succès, pendant plusieurs années sur des treilles. Mais nous ne pouvons être aussi affirmatif que lui sur le siége de la maladie; nous ne saurions dire s'il existe dans le cépage ou dans la terre. Nous préférerions croire que le principe morbide, le germe de la maladie, est à l'état latent dans le cep, et que certaines circonstances atmosphériques le font se développer. On a, en effet, remarqué que l'oïdium agit sur la vigne comme certaines épidémies sur les animaux, comme le choléra sur l'homme : il frappe des parties de vigne et même des ceps, à côté d'autres qu'il respecte et qui restent sains. Si le mal avait son siége dans le terrain, cette différence n'existerait peut-être pas. Les vignes qui ont été gelées sont les plus malades.

Cependant nous ne nions pas d'une manière absolue l'influence de la terre sur l'état morbide de la vigne; un de nos correspondants, habile praticien, nous écrit à ce sujet :

Digitized by Google

La Rode, le 12 Août 1867.

MONSIEUR LE RÉDACTEUR,

La grêle a réellement une action sur le sol où elle tombe. J'en ai fait la triste expérience cette année. Elle refroidit d'abord momentanément le terrain sur lequel elle se fond, puis elle y laisse un principe délétère que j'attribue aux gaz puisés à l'excès dans l'air. C'est, *ce je ne sais quoi*, qui se fait sentir toute l'année sur certaines plantes.

Agréez, etc. H. ROBINET.

—

Un de nos correspondants de la Suisse nous fait part de ses découvertes botaniques, dans la lettre suivante :

Villa de Prangins, le 5 Août 1867.

MONSIEUR,

Dans mes loisirs je m'occupe avec plaisir de collectionner des plantes alpines. Les dimanches, mon fils et moi, nous faisons des excursions sur nos montagnes si riches, botaniquement parlant. Le 7 juillet dernier nous sommes partis à trois heures du matin pour la Dôle. A sept heures nous étions à St-Sergues, dernier village Suisse sur la route des Rousses. Aux abords du village nous avons trouvé le cerfeuille musqué (*Myrrhis odorata*), et en suivant l'ancienne route qui abrégeait notre chemin nous ramassions sur ses bords les *Gentiana lutea, vernalis* et *cruciata*. Après trois kilomètres de marche nous sommes montés dans les pâturages. Nous y avons cueillis les *Veratrum album* et *nigrum*, le *Graphanium dioïcum*, le *Leontopodium alpinum*. Dans les rochers nous trouvions le *Saxifraga aizoïdes*, le *Sempervivum tectorum;* dans les fonds humides le *Tussilago alpina*. Nous sommes arrivés en continuant notre marche sur une montagne nommée les *Vaires*, où nous avons remarqué la *Soldanella alpina* et plusieurs variétés de *Lilium Martagon,* etc.

Arrivés sur le sommet de la Dôle nous sommes restés en admiration devant le splendide panorama qui se déroulait sous nos yeux. Nous voyions une partie de la pittoresque contrée, la vallée du lac

Digitized by Google

de Genève et les montagnes de la Savoie s'élevant en amphithéâtre jusqu'au Mont-Blanc.

Nous avons continué à collectionner des plantes rares, et à neuf heures du soir nous étions rentrés à Prangins, harassés de fatigue, mais satisfaits de notre belle et bonne journée.

BOUILLOT,
Jardinier-chef à la villa de Prangins.

—

Nous avons reçu de la Société centrale d'horticulture de Paris la circulaire suivante :

Congrès pomologique de France.

DOUZIÈME SESSION QUI SE TIENDRA A PARIS, DU 19 AU 29 SEPTEMBRE 1867, SOUS LES AUSPICES DE LA SOCIÉTÉ IMPÉRIALE ET CENTRALE D'HORTICULTURE DE FRANCE.

Circulaire à Messieurs les Présidents des Sociétés d'horticulture, à Messieurs les horticulteurs, amateurs, arboriculteurs.

MONSIEUR,

Le congrès pomologique de France, fondé en 1856, tiendra sa 12e session, à Paris, sous les auspices de la Société impériale et centrale d'horticulture de France, rue de Grenelle-Saint-Germain, 84.

L'ouverture de la session aura lieu le 19 septembre 1867, à midi.

L'intérêt que vous portez à la pomologie, que le Congrès a pour mission de faire progresser, nous fait espérer que vous voudrez bien porter le programme suivant à la connaissance de la Société dont vous faites partie, y provoquer la nomination de délégués pomologues, et faire vous-même, Monsieur, tous vos efforts pour assister à cette session.

Mais, vous le savez, Monsieur, les travaux de la session ne seront vraiment intéressants et les résultats vraiment utiles qu'autant que des études préliminaires auront été faites avec

Digitized by Google

soin par les hommes et les Commissions qui s'occupent de pomologie. La nature ne mûrit pas ses fruits tous à la même époque ; ceux qui mûrissent vers le 19 septembre ont besoin, comme les autres, d'être vus et étudiés sous tous les rapports, souvent même sur le terrain ; d'ailleurs les décisions d'une assemblée générale ne sont saines et judicieuses qu'autant qu'elles s'étayent sur des documents positifs et des études mûries dans la méditation.

C'est pénétrés de ces diverses pensées, Monsieur, que nous avons l'honneur d'appeler votre attention sur les questions nombreuses, variées et difficiles qui sont portées au programme de la session que nous vous adressons. Veuillez examiner ces questions une à une et préparer, sur toutes celles qui sont de votre compétence, ou sur lesquelles il vous sera possible de provoquer des opinions ou des avis émanant de votre Commission pomologique, les documents sans lesquels la discussion générale resterait stérile.

Nous vous engageons également à nous apporter ou envoyer tous les fruits soit isolés, soit en collection, dont vous pourrez disposer, afin de faciliter les travaux d'étude par la comparaison des produits de localités différentes.

Nous avons l'espoir que, comme nous sommes tous unis dans un même but, animés du même désir de contribuer au progrès général, nos études seront bien préparées et que les résultats de la 12e session mériteront d'être notés dans les annales du Congrès, comme ceux d'une époque d'élan généreux digne de fixer l'attention du pays et la protection du gouvernement.

PROGRAMME.

Art. 1er. La session du Congrès pomologique de France se tiendra à Paris, dans l'hôtel de la Société impériale et centrale d'horticulture de France, rue de Grenelle-Saint-Germain, 84.

Art. 2. Cette session durera dix jours. L'ouverture aura lieu le jeudi 19 septembre, à midi.

Digitized by Google

Art. 3. Les séances générales auront lieu dans l'une des salles des séances de la Société d'horticulture ; celles des différentes Commissions dans les salles des Comités de la Société (les heures seront fixées par l'Assemblée générale, en sa première séance).

Art. 4. Toutes les personnes qui s'occupent d'arboriculture, toutes les Sociétés agricoles et horticoles sont invitées à prendre part à la session.

Art. 5. Les Sociétés sont priées de faire connaître leur adhésion et le nombre de membres qu'elles enverront à cette session à M. le Président du Congrès pomologique (sous le couvert de M. le Président de la Société impériale et centrale d'horticulture de France).

Art. 6. Les délégués seront porteurs de leurs lettres de nomination, des rapports des Commissions de leurs Sociétés sur les fruits nouveaux et des divers documents tels que fruits, bois, feuilles, qui sont indispensables pour la comparaison et l'appréciation des variétés de fruits, surtout des raisins. Ils sont en outre priés d'apporter tous les fruits qu'ils auront à leur disposition.

Art. 7. Le Congrès, pendant sa session, s'occupera des questions suivantes :

1° Des fruits admis à l'étude (voir la nomenclature ci-annexée);

2° Des neuf pommes, d'abord admises, puis ajournées par l'assemblée, en sa session de Melun (voir la nomenclature ci-annexée) ;

3° Des fruits anciens et méritants qui n'auraient pas encore été l'objet d'une décision du Congrès ;

4° Des fruits nouvellement obtenus ou introduits et dont le mérite aura été constaté (condition essentielle) par les Commissions pomologiques;

5° Spécialement des variétés de fruits anciens ou nouveaux dont les genres doivent figurer dans le 5e volume de la pomologie : coings, pêches, abricots, amandes, noix et noisettes ;

6° De la préface de l'ouvrage publié : *La Pomologie de la France ;*

Digitized by Google

7° De la classification des différents fruits publiés et à publier dans cet ouvrage;

8° Des questions réglementaires.

Art. 8. Le Congrès modifiera, s'il y a lieu, les dispositions du règlement.

Conformément à l'avis publié dans le journal de la Société impériale et centrale d'horticulture de France (2e série, tome 1er, p. 257, numéro de mai 1867), les arboriculteurs et amateurs sont invités à faciliter l'étude comparative des fruits par l'envoi de collections qui seront réunies dans la grande salle de la Société, rue de Grenelle-Saint-Germain, 84, du 19 au 29 septembre 1867, de manière que ces fruits puissent être présentés ensuite au grand concours qui s'ouvrira le 1er octobre, à l'Exposition universelle du Champ-de-Mars.

Des médailles d'or et d'argent pourront, s'il y a lieu, être décernées par la Société aux présentateurs des collections ou des fruits les plus remarquables.

La Société décernera à cette occasion les récompenses qu'elle est dans l'usage d'attribuer aux jardiniers pour de longs et loyaux services ainsi qu'aux personnes dont les travaux ont été, par suite de rapports spéciaux, jugés dignes de récompenses.

(*Suivent les signatures.*)

—

Un de nos honorables collaborateurs nous prie de publier la lettre suivante. Nous nous empressons de satisfaire à sa demande :

Lyon, le 18 Août 1867.

MONSIEUR,

A la fin de 1866 j'ai publié, dans la *Revue des Jardins et des Champs*, un article sur les Orchidées indigènes. La *Revue horticole* l'a reproduit plus tard. Or, il paraît qu'un horticulteur, M. Guillier, avait déjà fait quelque chose sur le même sujet; je ne l'avais pas lu et n'avais par conséquent pu en parler dans mon article. Aussi, s'est-il fâché contre moi sept ou huit mois après. Il me reproche maintenant de n'avoir pas entrepris dans mon article une dissertation physiolo-

Digitized by Google

gique sur les Orchidées, pour préparer aux botanistes embarrassés un chemin facile. J'ai tout simplement laissé aux savants le soin de se frayer eux-mêmes leur chemin en me « campant » dans ma spécialité, la culture.

J'ai naturellement été poussé par la curiosité à lire le premier chef-d'œuvre de M. Guillier. Ma foi, il ne m'a pas paru être de la force de MM. Van-Houtte, Linden et Werschafelt. J'en ai trouvé la preuve dans la composition de son terreau, mélange de terre de châtaignier, de terreau de feuilles et de terre légère de jardin-potager. Ce terreau peut con- venir aux digitales, aux fines herbes, mais nos Orchidées en auraient une indigestion.

Agréez, etc. TH. DENIS.

—

Nous avons reçu de M. A. Jaille, d'Agen, la lettre suivante :

Agen, le 16 Août 1867.

MONSIEUR,

Vous avez bien voulu, l'année dernière, ouvrir vos colonnes à notre projet de constituer une Compagnie Agricole pour la fabrication et la vente à bas prix d'engrais industriels, éprouvés par de fréquentes expériences, et dont la richesse ne pouvait plus être contestée. C'était une idée féconde, et sur les instances de quelques agriculteurs recommandables je n'avais pas hésité à mettre mon usine de la Bénarie à la disposition de la future Société.

Malgré la haute faveur qui accueillit ce projet dans la presse et parmi quelques sommités agricoles, la Compagnie des Engrais Agenais n'a pas pu réussir à se constituer. Je viens donc vous prier de porter cette nouvelle à la connaissance de vos lecteurs. Les fonds versés par les souscripteurs sont mis à leur disposition chez M. Guizot, ancien receveur général à Agen. Quant aux frais occasionnés par l'essai de constitution de la Société, et ils sont considérables, j'ai résolu de les prendre à ma charge, bien qu'aux termes des Statuts ils dussent incomber aux Actionnaires. MM. les Agriculteurs verront par là que j'apportais un véritable désintéressement dans cette entreprise, dont l'initiative du reste ne m'appartient pas. L'insuccès de ce projet ne change rien à mon industrie, elle reste ce

Digitized by Google

qu'elle était. Les Engrais Agenais, dont la fabrication est soumise à de continuelles améliorations, justifieront toujours la haute faveur qui leur est acquise.

Persuadé que vous accueillerez cette lettre, qui intéresse les agriculteurs, je vous prie d'agréer, avec mes remercîments, mes sincères salutations. Alexandre JAILLE.

—

Nous lisons dans le journal l'*Union* du Luxembourg :

« Nous apprenons avec plaisir que Leurs Altesses Royales le Prince et la Princesse Henri des Pays-Bas ont daigné visiter dans la journée d'hier, 1er juillet, l'établissement de culture spéciale de rosiers des sieurs Soupert et Notting, situé hors la Porte-Neuve.

« Les Augustes Epoux ont exprimé à différentes reprises Leur satisfaction au sujet des rosiers en tous genres qu'Ils ont rencontré en fleurs.

« En quittant l'étalissement, le sieur Notting a pris la liberté d'offrir à S. A. R. Madame la Princesse une rose tirée du semis, à laquelle Elle a daigné donner le nom de « Madame la Princesse Henri des Pays-Bas. »

« Cette rose est d'une grandeur extraordinaire et très-pleine, elle a la forme des cent feuilles, la couleur d'un rose argenté qui passe plus tard en blanc argenté, et est exceptionnelle dans son genre. Nous ne pouvons que féliciter les sieurs Soupert et Notting des résultats qu'ils obtiennent de jour en jour par leurs soins assidus dans la culture des rosiers. »

—

La Société de secours mutuels de l'Est de Lyon, dite l'*Union horticole*, célébrera dimanche prochain 1er septembre la fête patronale de saint Fiacre. Une messe sera dite dans l'église de Saint-Louis, à la Guillotière, à 10 heures du matin ; à 4 heures du soir, il y aura banquet chez M. Geoffray, à Monplaisir, banlieue de Lyon ; un bal terminera cette fête de famille.

**

Digitized by Google

LES CHEVAUX ARABES,

PAR ABD-EL-KADER.

—

La Société centrale d'acclimatation a publié dans son *Bulletin*, numéro de juin dernier, une lettre très-intéressante du « pauvre en Dieu » Abd-el-Kader, adressée à M. le général Daumas, qui lui avait demandé des renseignements sur les chevaux arabes.

« Sachez donc, dit l'Emir, que Dieu a créé les premiers chevaux dans le pays des Arabes..... C'est pourquoi ils s'appellent *Irab*, pur sang. Ils étaient alors sauvages, inabordables, tous ils fuyaient l'homme; mais Ismaël, fils d'Abraham (Brahim), fut le premier, qui, environ deux mille ans après Adam, eut le courage de les monter et le talent de les dompter. Il ressort de ce qui précède que tous les chevaux qui sont en ce moment répandus sur la terre entière tirent leur origine de l'Arabie.

« Les chevaux arabes sont de tous les animaux ceux dont le tempérament est le meilleur et dont le caractère et les belles qualités se rapprochent le plus de la nature de l'homme. Comme ce dernier ils connaissent l'honneur et la fierté. Un cheval de race pure ne mangera pas les restes d'un autre cheval. »

Nous voudrions pouvoir reproduire dans son entier la lettre de l'Emir, car elle renferme des choses très-instructives sur l'éducation des chevaux en général. Après la lecture qui en fut faite dans une séance de la Société, plusieurs savants la reconnurent pleine de raisons et d'utiles avis.

Abd-el-Kader divise les chevaux arabes en deux catégories : le *horr*, ou pur sang, qui a conservé intacte toute sa valeur primitive, parce qu'il n'a reçu de l'homme aucune modification dans ses formes, ses allures et son caractère; l'*abdtardi* qui a reçu de profondes altérations dans son être au moral et au physique.

« Il est admis chez les Arabes que le cheval noble surpasse

Digitized by Google

tous les animaux, même ceux qui servent de bête de somme, en patience et en vigueur. Il est à la fois le plus souple, le plus léger et le plus fort de la création. On peut le considérer en outre comme le plus facile à nourrir et à désaltérer aux jours de poudre ou pendant les courses de longue haleine dans le Désert. »

Les principales causes de dégénération des races sont les suivantes, dit l'Emir : le climat, la nourriture, la boisson, le travail. Il ajoute ensuite les mésalliances dans la reproduction.

Les abâtardis ou dégénérés sont divisés par les Arabes en *beradines*, au corps lourd et aux allures lentes; *adjines*, caractérisés par une vilaine tête, des extrémités communes et empâtées, et *kedchanes*, aux naseaux étroits, aux reins longs et aux crins grossiers.

Le mulet, produit de l'âne et de la jument, dit l'Emir, fut le résultat d'une combinaison attribuée à Alexandre-le-Grand. Ainsi, les fécondateurs artificiels ne datent pas d'aujourd'hui. Plus tard on obtint, par le croisement de l'ânesse avec le cheval, une sous-race de mulets plus petite que la première « au nez aplati, à la tête courte, et cela se comprend, l'ânesse ayant le ventre et le bassin plus étroits que la jument. »

Nous avons dit que, suivant l'Emir, les principales causes de la dégénération des races chevalines étaient le climat, la nourriture, la boisson, le travail et la mésalliance. Le climat surtout a une grande influence sur la dégénération des animaux en général et du cheval en particulier. Dans les pays où la température est très-chaude, comme en Nigritie, il manque de développement; il est rabougri. Dans le nord, froid et humide, il se développe beaucoup; ses formes sont grossières, empâtées, ses allures lourdes; il manque d'énergie et ne peut fournir des courses rapides, de longue haleine. Les climats tempérés, tels que l'Arabie, conviennent le mieux à l'élevage du cheval.

La nourriture aussi exerce une action directe sur le cheval. Les aliments les plus propres à l'engraissement, tels que les farineux, amollissent les muscles, tandis que les herbes fines,

Digitized by Google

substantielles, les raffermissent et les rendent plus énergiques.

L'orge seul, comme grain, convient au cheval, parce qu'il le fortifie sans l'échauffer.

La boisson n'est pas moins influente dans le régime du cheval. En Arabie on lui donne surtout pendant sa jeunesse du lait de chamelle.

« Le lait, dit l'Emir, a la propiété de fortifier les muscles en les dépouillant d'une graisse inutile, de faciliter la respiration et de rendre le cheval infatigable. Le cheval arabe n'aime à boire que de l'eau trouble. Est-elle claire et crue? il la trouble lui-même avec ses pieds. Ne peut-il le faire? il boit avec une visible appréhension. »

Le bouillon, étendu d'eau fraîche, remet promptement le cheval de ses fatigues. Lorsqu'il a travaillé on ne doit lui distribuer l'eau qu'avec précaution, suivant les Arabes.

« L'excès de boisson pousse au ventre, ramollit les tissus et diminue l'ardeur au travail. »

Le travail exerce une grande influence sur la constitution du cheval, parce qu'il est par sa nature et par son tempérament plus impressionnable et plus sujet à se modifier que tout autre animal. Si on l'habitue à porter des fardeaux il devient bête de somme; si on l'emploie à traîner la charrue il prend les allures du bœuf et du mulet. « Dieu a créé le bœuf pour cultiver la terre, le chameau pour enlever les fardeaux, et le cheval pour les grandes courses, dit l'Emir. » Il a sans doute raison à son point de vue arabe, poétique; mais la civilisation européenne ou plutôt l'économie rurale n'est guère de son avis; elle assujettit les animaux comme les plantes à ses usages, à ses besoins, et les façonne en quelque sorte suivant ses intérêts.

Les pures alliances des types sont considérées par Abd-el-Kader, pour la reproduction, comme le seul moyen de la conservation des races. Il ne croit pas, comme certains gentleman, que le type arabe ait dégénéré, et qu'on puisse le rétablir dans sa pureté primitive par des croisements avec le pur sang anglais qui n'est pour lui qu'une dégénération. Suivant lui, tous

Digitized by Google

les chevaux qui se sont propagés dans les pays fertiles sont entachés de dégénérescence par un excès de nourriture. « Pour rien au monde, ajoute-t-il, un arabe, possesseur d'une jument vraiment noble, ne consentirait à l'allier avec le plus bel étalon anglais, ce serait à ses yeux une véritable mésalliance. » Aussi un poète arabe a-t-il pu dire :

> Les ignorants croient qu'il y a beaucoup de chevaux purs,
> Mais ils sont encore plus rares que les vrais amis.

Si les chevaux anglais fournissent une brillante course pendant quelques minutes sur un hippodrome, il faut l'attribuer « à leur haute taille, à leur croupe élevée, à leurs longues jambes, ainsi qu'à l'entraînement qu'on leur fait subir; mais s'ils devaient courir pendant sept à huit heures, comme les arabes, sans s'arrêter, ils ne soutiendraient pas leur réputation. Leur organisation ne leur permet pas de supporter longtemps et sans souffrir la colonne d'air que déplace toujours une course rapide. »

De nombreuses expériences ont prouvé l'exactitude de cette assertion.

En voici une :

En 1845 l'Emir, établi dans le Maroc avec sa *Déïra*, pour châtier les tribus du Djebel-Amoure qui l'avaient trahi, il résolut de faire chez elle une razzia. Il partit donc avec une nombreuse cavalerie, marchant jour et nuit, ne prenant qu'un peu de repos. Il rentra dans sa *Déïra,* chargé de butin, après avoir parcouru 880 kilomètres en quelques jours. Pendant ce long trajet les chevaux n'avaient reçu que huit repas d'orge et n'avaient bu d'ordinaire que tous les deux jours. Quelques-uns seulement étaient restés en arrière. « Tous s'étaient soutenus avec les plantes et les arbustes du *Miséricordieux* dont le Sahara est parsemé. »

Abd-el-Kader constate la supériorité de la sélection sur les croisements divers pour obtenir des animaux perfectionnés, lorsqu'il dit : « S'il est impossible de faire une race où le sang

Digitized by Google

est mêlé une race pure, il est au contraire reconnu que l'on peut au moyen d'alliances bien comprises, faire remonter à la noblesse celle qui n'a été appauvrie que par des privations excessives, un manque de soins avec des travaux abusifs. »

Il condamne la reproduction par des animaux tenus en stabulation, privés du grand air, ayant une abondante nourriture et faisant peu ou point d'exercice.

De tels reproducteurs ne peuvent fournir qu'une descendance dégénérée.

Le cheval arabe dit :

Elève-moi comme si j'étais ton frère,
Et monte-moi comme si j'étais ton ennemi !

J. CHERPIN.

LES POIRIERS FERTILES.

On a publié des brochures sur les collections de poiriers, sur les meilleures poires, les plus belles poires, etc.; le congrès pomologique a aussi fait son triage, mais personne encore que nous sachions ne s'est occupé de la recherche des variétés de poiriers, étant tout à la fois vigoureuses, d'une fertilité constante et donnant de bons et de beaux fruits; de ces variétés en un mot peu nombreuses qui, cultivées avec soin dans un petit jardin ou dans une parcelle de grand jardin, y produiraient autant qu'un grand nombre de variétés de collection. Ces variétés fertiles ne sont pas nombreuses, il est vrai, mais c'est ce qui en fait le mérite. Voici les noms de quelques-unes que nous citons à la hâte.

Bon *Chrétien-William*, maturité en août; *Beurré-d'Amanlis*, haute tige, août; *Duchesse-d'Angoulême*, octobre et novembre; *Beurré-Clairgeau*, novembre et décembre; *Alexandrine-Douillard*, septembre et octobre; *Sucrée-de-Montluçon*, décembre; *Passe-Crassanne*, de janvier à mars; *Bergamotte-Espéren*, de janvier à mars (taille à longues lambourdes).

Cette liste incomplète peut être augmentée par tout amateur de beaux et bons fruits. J. D.

Digitized by Google

LES ENGRAIS DU COMMERCE.

Notre honorable confrère, M. P. Joigneaux, a adressé à M. Edouard Houssaye, rédacteur en chef du *Courrier de l'Aisne*, la lettre suivante, qui renferme de justes observations sur les engrais dits *du commerce*, en général. Cependant quelques-uns de ces engrais, ceux qui ont été expérimentés depuis plusieurs années dans la grande culture et ont donné des résultats incontestables, comme celui de M. Jaille d'Agen (*Guano agenais*), doivent être plutôt recommandés que critiqués. Lorsqu'un engrais a fait largement, publiquement ses preuves d'efficacité, il doit être admis par le cultivateur, sauf à ce dernier à prendre ses mesures pour l'avoir pur de tout mélange.

Vous me demandez, mon cher confrère, ce que je pense des engrais du commerce et naturellement aussi de ceux que les savants ont mis à l'étude, et dont on fait plus de bruit dans les journaux que dans les fermes. Je pense qu'il y en a de bons, de médiocres et de mauvais. — Dans le commerce des engrais, il y a de fort honnêtes gens, mais il y en a beaucoup plus qui jouent de vilains tours aux cultivateurs. Ceci, toutefois, n'empêche pas que le guano, les phosphates, le noir animal, les cendres de Hollande, les débris de poissons ou d'équarissage, les vidanges désinfectées ne soient d'excellents engrais. Seulement, il n'est pas impossible de les frauder, de les amoindrir et de les perdre de réputation, pas plus qu'il n'est impossible de convertir un vin naturel en une pauvre et détestable boisson. Avec de l'eau, du trois-six, une teinture quelconque, de Fîmes ou d'ailleurs, le tour est fait. La chose continue de s'appeler du vin, mais, en réalité, il n'est plus ce que nous voudrions qu'il fût.

Quand je dis : beaucoup d'engrais du commerce sont bons, je

Digitized by Google

suppose évidemment que les falsificateurs n'y ont pas mis la main, que l'acheteur a pris ses précautions, et je suppose aussi qu'il les emploiera bien. Cette question des engrais commerciaux, sous la plume d'un écrivain, devient fort délicate et fort périlleuse; aussi, si j'avais à en recommander un quelconque, je voudrais d'abord de solides renseignements sur son origine, connaître les terres où on le mettra et les plantes qu'il sera chargé de nourrir. Sur ce chapitre, il n'y a pas de demi-curiosité parce qu'il n'y a pas de demi-responsabilité. — Un jour, il m'est arrivé d'écrire ce que je pensais d'un engrais et de donner des instructions sur son emploi. Cette appréciation et ces instructions m'avaient été demandées pour un journal agricole. Au lieu de les y insérer, on les mit à mon insu en tête d'un prospectus, et je ne l'appris qu'au bout de neuf ans. — Depuis lors, j'ai peur des engrais du commerce ; je n'en dis pas de mal, parce que je m'exposerais à commettre des injustices ; je n'ose en dire du bien, parce que mes paroles pourraient, dans certains cas, servir d'enseigne, et aussi parce que je ne tiens pas la clé des fabriques et que ce qui est bon aujourd'hui pourrait être mauvais demain.

Pour ce qui est des expériences faites à Vincennes par M. Georges Ville, elles m'intéressent certainement, mais il me semble qu'elles ne nous apprennent rien que nous ne sachions déjà et qu'elles promettent un peu plus qu'elles ne tiendront. Toutes les substances qui constituent l'engrais complet de M. Ville ont été recommandées par M. Boussingault, par M. Liebig, par M. Hooges, par tous les chimistes qui ont dirigé leurs observations du côté de l'agriculture. Personne aujourd'hui n'ignore que les phosphates, les nitrates, le carbonate de potasse, les sels ammoniacaux, sont indispensables à la végétation, et chacun est d'avis qu'il faut rendre à la terre, sous une forme quelconque, ce qu'elle a dépensé pour faire les récoltes.— Pour mon compte, je n'ai jamais adressé qu'un reproche à M. Ville, celui de faire trop bon marché des fumiers de ferme et de ne pas attacher assez d'importance à l'humus. En y met-

Digitized by Google

tant toute la bonne volonté dont nous nous sentons capable, nous n'arrivons pas à comprendre que sur un terrain maigre, sec, et surtout par une année chaude, on puisse, rien qu'avec des sels, et pas d'eau, faire de belles récoltes. Avec le fumier de ferme, c'est possible ; avec les sels, avec les engrais pulvérulents, ce ne l'est pas. On nous répond qu'il y a toujours de l'eau dans l'air, même aux époques des fortes sécheresses ; soit, mais si nous ne devions compter dans les années chaudes que sur cette eau-là, nous serions bien à plaindre.

Lorsqu'on se décidera à classer modestement, mais justement, les engrais de M. Ville à la suite des fumiers de ferme; quand, au lieu de les mettre en tête de nos ressources, on se contentera de nous les présenter comme auxiliaires très-précieux, je n'aurai plus d'objections à faire.

Le seul point qui m'ait frappé dans le système de M. Ville, ce n'est pas la composition de son engrais, ce n'est pas l'assurance avec laquelle il nous dit qu'on peut fabriquer des végétaux aussi sûrement que l'on fabrique des produits industriels, — ce qui est une grosse exagération, — ce n'est pas la moyenne de rendement qu'il nous annonce, non ce n'est rien de tout cela : c'est tout bonnement le moyen ingénieux qu'il emploie pour l'analyse des terrains. M. Ville n'a pas une confiance illimitée dans les analyses de laboratoires, et, quoique chimiste habile, il charge les plantes elles-mêmes de faire ce travail, persuadé qu'elles se tirent mieux d'affaire toutes seules que les savants avec leurs creusets, leurs filtres, leurs réactifs et leurs balances de précision. Lorsqu'un chimiste affirme de ces choses-là, il faut bien le croire.

Dieu me garde de jeter de la défaveur sur les engrais industriels et commerciaux, et de détourner l'attention de vos lecteurs des efforts auxquels se livrent les savants pour empêcher notre sol de devenir stérile et pour apprendre aux cultivateurs à raisonner l'emploi des engrais; j'applaudis au contraire à leur richesses. Mais je ne peux me défendre d'une impression pénible chaque fois que je vois acheter des engrais par des hommes

Digitized by Google

qui en laissent perdre tous les jours autour d'eux. Cela me représente une ménagère qui achèterait des laitues au marché pendant que les siennes monteraient au jardin, ou qui trouverait plus commode d'acheter des fruits au panier que de ramasser les siens sous l'arbre.

Nous en sommes pourtant là avec les engrais, je n'ose dire partout, mais dans la plupart de nos contrées. Nous perdons, sans exagérer, plus d'engrais que nous n'en utilisons, et il est hors de doute que si nous voulions en prendre la peine, nous doublerions la masse de nos fumiers, presque sans débourser un sou, rien qu'en ramassant ce que nous dédaignons.

Quand des hommes comme les cultivateurs des environs de Lille achètent des engrais, on aurait tort de les blâmer, car ils font flèche de tout bois. Purin, engrais humain, curures de fossés ou de mares, mauvaises herbes, tourteaux, composts, boues de rue, tout y a passé. Leurs ressources sont épuisées et il est tout naturel qu'ils aillent aux provisions. Mais quand nous voyons acheter du guano et des engrais de fabrique par des cultivateurs qui perdent leurs eaux de fumier et leurs vidanges, il convient de protester et de leur rappeler le vieux dicton de tous les pays : *l'argent épargné est le premier gagné.* Ceci, entendons-nous bien, ne prouve pas que les plantes et les gens doivent vivre de privations. Nous demandons, au contraire, que les uns et les autres suivent un bon régime ; mais nous demandons en même temps qu'il n'y ait point gaspillage et qu'on n'aille pas chercher à prix d'argent ce qu'on peut avoir chez soi pour rien.

P. JOIGNEAUX.

COMICE AGRICOLE DE BEAUJEU.

Le concours du comice agricole de Beaujeu, qui a eu lieu dans cette ville le dimanche 25 août, a été très-animé. Les espèces chevaline, bovine, ovine et porcine y étaient bien représentées, surtout la bovine par la race charolaise.

Digitized by Google

M. Abel Sauzey, président du comice, a prononcé, à la distribution des médailles et des primes, un discours remarquable sur les bienfaits de l'agriculture et sur les améliorations qu'elle est appelée à recevoir de la science, surtout de la chimie, relativement aux engrais.

M. Terrel des Chênes, secrétaire du comice, a lu un rapport très-bien écrit et très-explicite sur les primes d'honneur, instituées par le comice dans sa circonscription et par la ville de Beaujeu.

M. Pulliat, secrétaire de la section de viticulture, a, dans un rapport très-simple, très-clair, sur un concours nouveau, celui de la taille de la vigne avec le sécateur, fait ressortir l'économie de temps que présente cet instrument. L'ouvrage fait avec le sécateur est aussi net que celui fait avec la serpe.

Au banquet des toasts chaleureux ont été portés par M. Abel Sauzey, à l'Empereur, par M. le docteur Gellin, à M. Georgerat, maire de Beaujeu. Il a exprimé, en termes vifs le désir de voir bientôt mis à exécution le projet de chemin de fer de Belleville à Beaujeu.

M. Georgerat a répondu à ce toast avec une facilité d'élocution et une onction cordiale, qui a produit une vive impression sur les convives.

« Je suis en ce moment, a-t-il dit, le maire le plus heureux de France !... Des quatre points cardinaux m'arrivent des éloges que je voudrais mériter... Permettez-moi donc de les distribuer aux convives distingués qui m'entourent, etc... » Puis, tout pétillant d'esprit, M. Georgerat a distribué à pleines mains ces éloges. En terminant il s'est écrié : « Messieurs, je vous donne à tous rendez-vous à cette même table dans trois ans!... » Puis, réfléchissant sans doute à ses cheveux blancs, il a ajouté : « Si je n'y suis pas, souvenez-vous de moi!... »

Ces paroles, couvertes par un triple applaudissement, ont prouvé à M. Georgerat qu'il est réellement un des maires les plus aimés de France. J. CHERPIN.

Digitized by Google

Est-ce le cépage où est-ce le terrain qui fait la qualité du vin? Quelle est la vraie signification du mot crû?

—

Un viticulteur distingué, M. G. de Laffitte Joannenque, a posé la question qui précède dans un mémoire remarquable intitulé : *De l'influence du sol et du cépage sur la qualité du vin.* Il l'a judicieusement étudiée au double point de vue de la science et de la pratique, mais non sans soulever quelques critiques. Ces critiques n'ont du reste abouti qu'à rendre la question plus simple, plus claire.

« La vigne, dit M. G. de Laffite, est peut-être plus sensible que tous les autres arbustes à l'influence du climat, du terrain, où elle est plantée et à la culture à laquelle on la soumet. Il en résulte que les qualités du fruit qu'elle produit et du vin qui en est la conséquence, varient suivant les conditions dans lesquelles elle se trouve. » L'auteur examine ensuite avec une attention soutenue par la science et les faits la part de l'action qu'exercent sur la vigne l'exposition, l'altitude, la nature du terrain où elle végète, et il en tire la conséquence que le sol « a une influence incontestable, très-grande sur la qualité et la richesse des fruits et par suite sur celle du vin. »

« Je ne crois pas me tromper, ajoute-t-il, que pour constituer un crû élevé il faut un concours de circonstances qui ne se trouvent que dans de rares exceptions; que sans le terroir, l'altitude, l'exposition, le climat, l'humidité où la sécheresse du sous-sol, comme sans les cépages, la culture et tous les soins possibles dans la fabrication du vin, on n'en obtiendra jamais de première qualité. »

Un autre habile viticulteur, M. Durtaud, a fourni l'occasion, dans le *Cultivateur agenais*, à l'auteur du mémoire dont nous avons parlé plus haut, de donner une définition exacte du mot *crû*, entendu de différentes manières. Il a reproché à M. G. de Laffite d'avoir confondu le mot *terrain* avec celui de

Digitized by Google

crû. « C'est en effet, dit-il, le crû qui distingue de tous les autres les vins du Médoc et de la Bourgogne..... »

M. G. de Laffite réplique de la manière suivante :

« Lorsqu'on parle de la récolte d'une vigne, le mot *crû* et le mot *vin* sont synonymes. Il y a autant de crûs que de vignes. Dire le *crû de cette vigne* ou le *vin de cette vigne,* c'est identiquement la même chose. Les *vins du Médoc* ou les *crûs du Médoc,* les *vins de la Bourgogne* ou les *crûs de la Bourgogne*, etc., c'est la même chose. »

M. G. de Laffite, combat cette idée assez répandue qu'en plantant des cépages fins on obtient d'abord des vins fins ; mais qu'au bout de quelques années les cépages fins dégénèrent et ne produisent plus que des vins semblables à ceux des plants ordinaires de la localité.

Sans doute, il y a exagération dans cette idée ; mais elle repose peut-être aussi sur quelques faits exceptionnels bons à mentionner.

Raisonnons par analyse et prenons pour exemple deux poiriers, l'un à fruits excellents, l'autre à fruits à cuire. Les poires du premier seront plus ou moins bonnes suivant le terrain où il végétera, mais elles ne perdront jamais toutes leurs qualités, elles ne seront jamais mauvaises ; de même les poires du second ne deviendront jamais des poires à couteau, de bonnes poires quel que soit le terrain dans lequel il prospérera. Il doit en être ainsi de la vigne, et on aura toujours un grand avantage à ne planter de préférence que des cépages vigoureux, fertiles, résistant à la coulure et donnant de bons fruits.

Pour atteindre ce but plus sûrement on devrait avoir dans chaque territoire viticole des cultures expérimentales de vignes. Des sociétés spéciales, à défaut des comices, devraient s'organiser pour cela dans chaque canton dont la nature du terrain est différente. On aurait inévitablement pour résultat après un certain nombre d'années abondance et qualité supérieure des produits, c'est-à-dire accroissement de la richesse du pays.

Digitized by Google

Nous avons dit que l'idée vulgaire, assez répandue de la dégénération des fins cépages dans certains sols reposait peut-être sur quelques faits exceptionnels ; nous trouvons ces faits dans la composition de différente nature de ces terrains. En effet, on a remarqué que des poiriers plantés dans des terrains de couches différentes donnaient de bons fruits pendant les premières années, c'est-à-dire jusqu'à ce que les racines restaient dans la couche supérieure ; mais dès qu'elles commençaient à s'enfoncer dans les couches inférieures d'une autre composition que les premières, les fruits se crevassaient ou devenaient noueux et perdaient de leur qualité typique.

Il faut conclure de cette assertion que l'étude du terrain où l'on se propose de planter la vigne n'est pas moins utile pour une bonne réussite que l'expérience des cépages. J. CHERPIN.

DE LA DESTRUCTION DES COURTILLIÈRES.

Les taupes, les crapauds, ont trouvé des défenseurs zélés et dévoués, qui ont chaleureusement plaidé la cause de leur utilité dans les assises de l'agriculture et du jardinage. Ont-ils convaincu tout le monde ? Je ne le pense pas, surtout pour ce qui est relatif à la taupe. Mais aucun agronome sensé n'a encore osé vanter les bienfaits de la courtillière (1). C'est qu'elle est l'éternelle et la mortelle ennemie de l'agriculteur et du jardinier. Elle détruit tout sur son passage, principalement les semis et les jeune plants herbacés, et comme si elle obéissait à un ordre secret, diabolique, elle coupe de préférence des jeunes plants qui ont la plus belle apparence, et sur lesquels le cultivateur fonde son plus grand espoir.

Bon nombre de moyens pour les détruire ont été inventés et préconisés jusqu'à ce jour, mais aucun n'a encore efficacement atteint le but proposé.

(1) M. Rivoire est dans l'erreur ; nous avons refusé il y a deux ou trois ans, de publier un article dans lequel un amateur bien connu par ses idées excentriques, faisait l'éloge des courtillières. (*Note du rédacteur.*)

Digitized by Google

Au nombre de ces moyens est celui de rechercher à la surface de la terre, avec le doigt, le trou vertical de l'insecte, et d'y faire pénétrer de l'eau huilée, savonnée ou goudronnée, pour l'en faire sortir ou l'y étouffer. Mais ce moyen est trop minutieux, et puis les corps gras, — huile, savon, goudron, — sont nuisibles à la fertilité de la terre.

Cet autre moyen est un peu plus praticable, mais il laisse encore beaucoup à désirer. On place dans des endroits isolés du jardin, à certaines distances, à $0^m,05$ au-dessous du niveau du sol, de petits tas de fumier que l'on arrose pour y maintenir la fraîcheur. Les courtillières s'y réfugient pendant la journée. En remuant avec attention de temps à autre les tas de fumier, on y découvre les courtillières et on les tue. Mais toutes ne se trouvent pas au rendez-vous, et puis elles se plaisent à nicher dans le fumier ou à l'entour. Si on néglige de remuer les tas, ils servent de propagation au lieu de destruction à l'insecte.

Voici un autre moyen qui est plus efficace, mais qui exige aussi quelques petits soins : On borde les massifs de semis ou jeunes plans que l'on veut garantir du ravage des courtillières de petites planches en bois ou de bandes de zinc ayant environ 10 centimètres de largeur. Il faut entailler ces bandes à leur extrémité pour les joindre, on les enfonce ensuite en terre de 7 centimètres, de manière à ce qu'elles n'aient au-dessus de la surface du sol que 3 centimètres de saillie. On enfonce en terre, aux extrémités des bandes de planchettes, des pots vides; les courtillières, en traçant leurs galeries, rencontrent les planchettes, qu'elles suivent naturellement, et elles tombent dans les pots où on les détruit.

On peut aussi mettre des bandes au travers des planches de semis et des pots aux extrémités (2).

Cl. RIVIÈRE,
Horticulteur, m^d grainier.

(2) Un autre moyen plus efficace, est celui des chats. Ils sont élevés de père en fils à la chasse aux courtillières; ils parcourent le jardin le matin, le soir et la nuit, moments où les insectes sortent de terre pour chercher leur nourriture. Les chats les happent et les mangent. On a remarqué que ce gibier les fait maigrir au lieu de les engraisser. (*Note du rédacteur.*)

Digitized by Google

L'EXPOSITION UNIVERSELLE

—

CHAMP-DE-MARS. — *Légumes, Plantes d'agrément.*

L'exposition de légumes a été belle dans la dernière quinzaine de juillet et dans la première d'août. Cependant aucune nouveauté extraordinaire n'y a figuré.

Parmi les plantes d'agrément on a remarqué de belles collections d'Orchidées, de *Gloxinia,* de *Tydœa*. Dans le lot de M. Linden était le *Maté* ou thé du Paraguay, le *Coca*, dont les Péruviens mâchent les feuilles pour prévenir ou satisfaire la faim et la soif. Pourquoi ne se hâte-t-on pas d'introduire en France cette plante merveilleuse ; elle serait de circonstance en ce temps de cherté du pain et du vin. On a remarqué que dans les collections de roses coupées quelques variétés y figuraient jusqu'à vingt fois, ce qui est contraire au règlement. M. Hippolyte Jamain a obtenu le premier prix pour ses rosiers à tige, cultivés en pots. Les plantes molles étaient représentées en beaux spécimens et en grand nombre, par MM. Loise-Chauvière, Vilmorin, Crousse de Nancy et divers autres horticulteurs. On s'est arrêté devant les géraniums zonales à fleurs doubles, *Triomphe de Thumesnil*, rouge orange, et *Gloire de Mailly*, à fond carné.

M. F. Gaillard, horticulteur à Brignais, a obtenu un prix pour cinq variétés d'abricots de semis. Cette distinction était bien méritée.

Les raisins coupés sur sarments ou sur ceps seront exposés pendant la première quinzaine de septembre prochain, au Champ-de-Mars et à Billancourt, section de la viticulture.

Une réunion des principaux viticulteurs de France doit avoir lieu à Paris le 10 septembre prochain. On doit y formuler un acte de constitution de société qui s'appellera *Société centrale de viticulture de France*. M. Lesourd, directeur du *Journal de viticulture pratique*, a pris l'heureuse initiative de ce projet. Nous lui souhaitons un plein succès.

CHERPIN, *Éditeur.*

Lyon. — Imprimerie du *Salut Public*. — Bellon, rue Impériale, 33.

Digitized by Google

CHRONIQUE

Floraison anticipée des arbres fruitiers. — Plus de guêpes; le puceron lanigère et la grise. — L'*Oïdium* de la vigne. — Destruction des courtilières. — Les écrevisses et les moineaux. — Aliment aromatisé pour le bétail. — Société centrale de viticulture.

Floraison anticipée des arbres fruitiers.

La chaleur tropicale qui a régné pendant tout le mois d'août dernier a produit la sécheresse, et celle-ci a fait jaunir et tomber les feuilles des arbres fruitiers en beaucoup d'endroits. Nous allons probablement les voir fleurir en automne. Cette floraison anticipée ou intempestive nuira à la récolte de 1868, car les boutons à bois n'auront pas le temps de se transformer en boutons à fruits d'ici au printemps prochain, pour remplacer ceux qui vont éclore. Toutefois, en coupant les fleurs on empêchera une déperdition de sève.

Plus de guêpes; le puceron lanigère et la grise.

On a généralement remarqué cette année l'absence des guêpes, qui ordinairement causent de graves dommages aux poires et aux raisins. A quoi l'attribuer? Nous l'ignorons.

Mais si cet insecte ravageur a disparu, d'autres l'ont remplacé en grand nombre, et ils échappent à tous les moyens imaginés pour les détruire; tels sont le puceron lanigère, la *grise*, etc. Jusqu'à présent, le meilleur système pour combattre le puceron lanigère est de remplacer les pommiers en cordon horizontal et autres formes par les poiriers. Mais comment détruire la grise, qui attaque principalement les poiriers? Quelques horticulteurs ont lavé leurs arbres, avant l'ascension de le sève, avec de l'eau chaude, comme on le fait pour détruire la pyrale de la vigne : ils ont assez bien réussi; mais il y a des

Digitized by Google

précautions à prendre, car on pourrait bien tuer l'arbre en voulant détruire les œufs des insectes cachés dans les fentes de l'écorce.

L'oïdium de la vigne.

Nous avons publié, dans notre précédent numéro, une lettre de M. Descombe, horticulteur à Condrieu, sur la maladie de la vigne. Un de nos honorables correspondants, M. le docteur Rouillé-Courbe, président de la section d'agriculture de la Société agricole et horticole d'Indre-et-Loire, nous écrit à ce sujet ce qui suit :

Saint-Anestin, 3 septembre.

MONSIEUR LE RÉDACTEUR,

Dans votre numéro 92, 8e année 1867, août, vous signalez la maladie de l'oïdium et ses dégâts à Condrieu.

Votre correspondant a raison pour la guérison, mais comme vous je dis que M. Descombe est beaucoup trop affirmatif sur le siége de la maladie.

A l'appui de votre opinion, permettez-moi de vous adresser, sur le soufrage des vignes, une petite brochure de 1863, sur les vignes du département d'Indre-et-Loire. En échange, vous me rendriez un immense service, si vous pouviez m'indiquer un remède facilement applicable aux poiriers et aux pommiers.

Il y a deux ans, une punaise de la grosseur d'une lentille faisait une brûlure au parenchyme et criblait d'une couleur brune et noire les feuilles : je n'ai jamais pu m'en débarrasser. Aujourd'hui les mêmes arbres sont attaqués depuis le mois de juin d'une punaise plus petite, ailée, je crois, qu'on appelle la *grise* : les feuilles tombent de bonne heure, les fruits ne mûrissent pas et le bois devient sec, enfin les arbres meurent.

Quels sont les remèdes connus à appliquer à ces deux maladies, qui tuent les arbres les plus vigoureux.

Dans l'attente de votre réponse, veuillez agréer l'assurance de la considération de votre tout dévoué.

ROUILLÉ-COURBE.

Digitized by Google

Nous avons parcouru à la hâte la brochure de M. Rouillé-Courbe (1), sur laquelle nous nous proposons de revenir en temps opportun, c'est-à-dire avant l'époque fixée pour le soufrage. En attendant nous pouvons dire que l'auteur a embrassé le sujet dans son entier et l'a traité en maître, au double point de vue scientifique et pratique. Il a d'abord étudié la maladie dans les vignobles du midi, il a tracé son caractère, son développement, puis il a indiqué les moyens de la combattre. Le soufre lui a paru le remède le plus efficace. Il a apprécié la vertu du soufre suivant sa qualité ; il a dit les moyens de l'appliquer en temps opportun et en a fait connaître les résultats, etc. Comme on le voit, sa brochure ne pouvait être plus complète et plus utile. Nous pourrions lui donner justement le titre de *Manuel du vigneron*.

Destruction des courtilières.

Un de nos correspondants, M. Carrot, horticulteur, nous écrit pour nous indiquer un moyen de détruire les courtilières.

M. Carrot est grand partisan des taupes, et son moyen consiste à les faire multiplier dans les jardins au lieu de les détruire. Nous prions M. Carrot de nous dire s'il a expérimenté son système, et si le remède n'est pas pire que le mal.

Les écrevisses et les moineaux.

Un journal avait avancé qu'il suffisait de placer quelques écrevisses près des objets qui attirent les moineaux pour les en éloigner. On n'a pas d'abord fait attention à cet ouï-dire, qui paraissait être sorti de la bouche d'un loustic, mais on a ensuite reconnu qu'il était vrai. Du moins, M. Joigneaux s'exprime comme il suit, à ce sujet, dans ses *Chroniques :*

« Nous avons vu une ménagère des environs de Beaune

(1) Brochure in-8, au bureau de la *Revue*, place du Gouvernement. Prix : 1 franc.

Digitized by Google

accrocher deux ou trois écrevisses cuites au treillage qui masque une fenêtre de grenier sur l'entablement de laquelle elle met sécher ses fromages, et nous affirmons que depuis l'emploi de ce moyen, les fromages en question ne sont plus attaqués par les moineaux. Voilà le fait, nous ne nous chargeons pas de l'expliquer. — Non-seulement, nous a-t-on dit, les moineaux ne touchent pas aux fromages, mais depuis que les écrevisses sont à la fenêtre, nous n'en voyons plus autour de la maison. »

Aliment aromatisé pour le bétail.

On emploie, dit-on, en Angleterre, même dans les fermes de la reine Victoria, un aliment pour le bétail, nommé *Thorley's food for cattle* (nourriture de Thorley pour le bétail).

Cet aliment épicé et aromatisé, qui, dit-on, opère des merveilles chez les animaux, est un mélange de farine de lin, de maïs, de féveroles, avec environ 1 p. 100 de carvi, 1/2 p. 100 de sel marin. Le prix de cet aliment est d'environ 30 ou 40 cent. le kilo. Il serait avantageux d'augmenter la dose du carvi.

Société centrale de viticulture.

Une réunion de viticulteurs praticiens distingués a eu lieu à Paris le 20 septembre courant, dans le but de constituer une société centrale de viticulture. Cette réunion a formé son bureau provisoire. Ont été nommés : le docteur Tripier, doyen d'âge, président ; MM. Portal de Mou et le comte de Lavergne, vice-présidents ; M. Lesourd, directeur de la *Viticulture pratique*, secrétaire. La réunion a d'abord décidé que la société projetée serait créée, puis elle a procédé à la nomination d'une commission chargée de formuler un projet de statuts qui sera imprimé et adressé à toutes les sociétés viticoles de France et aux propriétaires de vignes qui en feront la demande.

Tout adhérent à la société centrale devra verser dans sa caisse une cotisation annuelle de 20 francs, destinée à couvrir ses frais de publication et autres.

Digitized by Google

LES MOINEAUX ET L'AGRICULTURE.

Les oiseaux insectivores sont pour les cultivateurs d'indispensables auxiliaires, et nous avons applaudi à toutes les mesures qui ont été prises en vue de leur assurer une protection plus efficace. Mais certains granivores, et particulièrement les moineaux, se sont multipliés en Vendée et en d'autres régions depuis quelques années, dans des proportions inquiétantes, et l'agriculture, sérieusement menacée, s'émeut devant ce nouveau fléau.

Dans les lieux voisins des fermes ou des villages, dans les champs entourés de haies et de buissons, la culture des céréales est devenue presque impossible. Au moment où les grains mûrissent, on voit s'abattre de tous côtés des légions dévastatrices qui se renouvellent sans cesse et n'interrompent que pendant la nuit leurs funestes déprédations. Quand le moissonneur arrive, il recueille en gémissant des tiges cassées, des épis vides, dont les débris couvrent le sol.

Les méfaits des moineaux étaient déjà dénoncés, vers 1779, par le moine Polycarpe Poncelet (1). En 1788, Rougier de la Bergerie, dans ses recherches sur les principaux abus qui s'opposent au progrès de l'agriculture, se charge de fournir des preuves à l'appui de l'opinion de Poncelet; il accuse les moineaux, d'après des calculs approximatifs, de consommer chaque année plus d'un millier d'hectolitres de céréales. Bosc, enfin, moins modéré, porte à près de deux millions d'hectolitres l'impôt prélevé en France par ces hardis maraudeurs.

Le moineau, dira-t-on, mange, au printemps, quelques insectes; sans doute, mais ses services, exagérés par certains auteurs, sont loin de compenser le sérieux préjudice qu'il nous cause. Nous ne demandons pas d'ailleurs l'extermination complète de cet oiseau, nous désirons seulement que sa multiplica-

(1) Histoire naturelle du froment.

Digitized by Google

tion soit contenue dans de justes limites et nous consentirons à le laisser vivre, dès que nous ne serons plus exposés nous-mêmes à mourir de faim.

Le mal est grand, nous le répétons, et il deviendrait bientôt irréparable si nous n'étions autorisés à y porter un prompt remède. Deux moyens suffiraient, ce nous semble, pour conjurer le danger que nous avons crû devoir signaler :

1° Permettre, durant l'été, la chasse au filet dite la *buvette* ou l'*abreuvoir* qui diminue fort peu le nombre des oiseaux utiles et offre, le dimanche, aux ouvriers paisibles, une très-innocente distraction ;

2° Engager les habitants des fermes et des villages à placer le long des murs de leurs granges ou de leurs demeures des boîtes, des vases en terre qu'on visiterait deux ou trois fois pendant le cours de la belle saison pour enlever et détruire les œufs déposés par les moineaux.

Ces moyens si simples seraient, nous n'en doutons pas, d'une efficacité certaine pour la conservation de nos récoltes et n'empêcheraient nullement la propagation des espèces insectivores dont tout le monde reconnaît l'utilité de plus en plus évidente.

Nous ne sommes pas seul, du reste, à élever la voix contre les moineaux. Un habile agronome de la Bavière rhénane, M. F. Villeroy, déclare aussi la guerre à ces pernicieux oiseaux. « Ce sont, dit-il, d'effrontés voleurs, des parasites qu'on ne trouve que près des habitations. Leurs protecteurs assurent qu'ils détruisent des chenilles et beaucoup de hannetons; je l'accorde, mais cela dure environ un mois, et pendant les onze autres mois, ils se nourrissent dans nos jardins, nos colombiers, nos granges et nos greniers.

« Il y a près de chez moi une petite ville dont presque tous les habitants sont cultivateurs, *et ils ne peuvent pas semer de blé dans le voisinage des maisons, parce que les moineaux ne leur en laissent point; ils le mangent dans les épis, dès qu'il commence à mûrir.* Ils arrachent dans les jardins les pois lorsqu'ils sortent de terre; là où il y a des cerises, ce sont eux qui

Digitized by Google

ont la plus grosse part et avec eux les épouvantails ne servent à rien. En somme, s'ils font quelque bien, ils font beaucoup plus de mal, et je n'en souffre pas chez moi. »

Nous n'écrirons rien après ces lignes qui peignent si bien les mœurs pillardes et la voracité du moineau.

E. Boncenne fils.

LA VIGNE A L'EXPOSITION UNIVERSELLE.

EXPOSITION DE RAISINS AU JARDIN RÉSERVÉ.

La vigne, qui joue un si grand rôle dans l'alimentation publique, et le budget de l'Etat commence enfin à se faire place dans les Expositions agricoles, on peut dire même quelle a figuré quelquefois avec honneur dans les concours régionaux. Si les vignerons exposants et les vignerons candidats à la prime d'honneur ont été jusque-là peu nombreux, c'est que le manque d'encouragements donnés à la vigne, l'espèce d'oubli dont elle était l'objet dans les concours, n'étaient pas faits pour les engager à entrer en lice.

Le concours régional de Mâcon est vènu heureusement prouver que, parmi les membres du jury des concours, il y en a qui croient juste de faire à la vigne la même part qu'aux céréales; qui pensent qu'elle doit à son tour puiser dans les allocations accordées par l'Etat, pour l'encouragement de l'agriculture. Grâces leur en soient rendues.

C'est à présent aux viticulteurs de ne pas rester dans l'isolement et en dehors des concours qui se présentent chaque année; à eux de répondre à l'appel qui leur est fait d'exposer leurs cultures et leurs produits.

A l'Exposition universelle, où le travail de l'homme est représenté sous toutes les faces, la viticulture, comme l'agriculture, ont eu leur place marquée, trop à l'écart il est vrai, elles qui devraient figurer au premier rang. Les viticulteurs avaient à représenter à l'Exposition :

Digitized by Google

1° Les différents modes de culture de taille et de conduite de la vigne;

2° Les vins de nos différents crûs;

3° Les variétés de raisins cultivés en France.

Le premier de ces concours, pour être complet, devenait coûteux et difficile, aussi le nombre des concurrents a-t-il été relativement restreint.

Les vins français ont été très-bien représentés par tous nos crûs célèbres; ils ont maintenu leur réputation et prouvé une fois de plus leur supériorité sur ceux du monde entier.

Le troisième concours, celui des raisins de cuve, a commencé le 1er septembre pour se renouveler le 15 du même mois, et le 1er et le 15 octobre. Au 1er septembre le midi de la France pouvait seul montrer un ensemble d'échantillons : le centre ne pouvait exhiber que quelques variétés précoces. M. Bouchet, de Montpellier, dans son lot de 400 variétés bien choisies, a représenté magnifiquement la région méridionale.

Parmi les raisins de cuve, exposés par M. Bouchet, on remarquait le *Petit Bouchet*, vigne obtenue de semis par l'exposant. Cette variété est issue d'un croisement du *Teinturier* avec l'*Aramon*. A côté du petit Bouchet étaient aussi étalés plusieurs autres variétés de raisins à jus coloré, provenant de croisements au second ou troisième degré du petit Bouchet avec l'*Alicante*, le *Terret noir*, la *Carignane*, le *Mourastel*, l'*Aramon*. Ces nouvelles variétés de vignes seront sans doute très-recherchées des vignerons amateurs du jus foncé, aujourd'hui que le commerce achète plutôt la couleur que la qualité du vin. Outre les bonnes variétés du Midi, exposées et soigneusement étiquetées, M. Bouchet exposait aussi quelques variétés du centre de la France, entre autres le *Pineau blanc*, le *Plussard blanc*, la *Grosse Marsanne;* ces deux dernières variétés ne m'ont pas paru représenter le type des cépages dont elles portent le nom.

La collection de raisins de table, de M. Bouchet, est plus nombreuse encore que celle des raisins de cuve, si l'on compte de ce nombre tous ceux qui se font remarquer par l'ampleur et

Digitized by Google

la beauté de la grappe. Je citerai, entre autres, la *Grosse Perle rose*, le *Prunella gris*, la *Malvoisie de Sitzes*, *Salerna*, *Némorin*, *Chaptal*, *Muscat-Troweren*, *Bernardy*, *Sulivan* (ces cinq derniers sont des semis de M. Vibert).

On remarquait aussi le raisin de Calabre, l'énorme *Poumestra rose*, *Mervia*, *Danugère* ou *Valentia*, *Clarette rose*, *Kasben*, *Rozaki aspro* ou *vigne de Karabournou*, *Albourlah rose* de Crimée, *Cornichon musqué* de Hongrie, *Lacryma di Maria*, *Curnola*, *Ensolia bianca*, *Brustiano* de Corse (ce dernier m'a paru faire double emploi ou du moins être synonyme avec la *Malvoisie à gros grains*, qui est exposée sous ce nom; le *Kestmish à grains ovales*, qui n'est pas celui décrit par le comte Odart, le *Raisin des Dames* ou *Bicane*, que beaucoup de pépiniéristes étiquettent à tort, comme le fait très-bien remarquer M. Bouchet, sous le nom de *Chasselas Napoléon*. Par la forme de ses grains ovalaires, le *Raisin des Dames* doit figurer dans la tribu des Panses et non dans celle des Chasselas.

Les lots des autres exposants sont loin d'avoir la même importance que celui de M. Bouchet. Je dois citer entre autres, pour les raisins de cuve, M. Philippeau, exposant quelques variétés de l'ouest sur souche taillées à long bois, telles que la *Folle blanche* et la *Folle noire*, dont les sarments étaient couverts de raisins et très-remarqués des visiteurs. Ceux-ci s'arrêtaient aussi avec complaisance devant le beau lot de raisins de table de M. le docteur Houdhine, d'Angers, devant les semis précoces *Malingre*, de M. Gaillard, de Brignais, et son autre magnifique raisin précoce de cuve, le *Raisin des roses*.

Les amateurs admiraient aussi les deux lots de magnifiques raisins de table présentés par MM. Bosc et Constant Charmeux, de Thomery. Ils ne pouvaient toutefois se rendre compte du tour de force de ces habiles viticulteurs qui disent obtenir en plein air, au 1er septembre, la maturité complète du Frankenthal, de la Bicane, tandis que les mêmes variétés ne sont mûres dans le Gard et l'Hérault qu'à cette époque, et dans notre région tempérée, qu'à la fin de septembre.

**

Digitized by Google

Même Exposition. — Série du 15 *septembre.*

L'exposition de raisins du 15 septembre au jardin réservé de l'Exposition universelle a été plus remarquable que celle qui l'avait précédée. Quinze viticulteurs étaient venus exhiber leurs raisins de cuve et leurs raisins de table. Ces derniers, plus nombreux, plus volumineux et plus beaux, attiraient particulièrement l'attention des visiteurs.

La société d'horticulture de Marseille, représentée par M. Besson, horticulteur au Pont-de-Vivaux, Marseille (Bouches-du-Rhône), exhibait deux cent quarante variétés de raisins, presque toutes de table. Plusieurs variétés d'origine anglaise joignaient à une belle apparence une saveur fine et exquise. Ces qualités ne tarderont pas de les faire rechercher par les collectionneurs de beaux et bons raisins.

Les cépages bourguignons étaient très-bien représentés par la société d'horticulture de Beaune, dont les échantillons étaient très-bien choisis et très-bien étiquetés. La même société exposait encore vingt variétés de beaux raisins de table. M. le docteur Prunaire, de Beaune, présentait aussi vingt variétés de raisins de table.

A côté de ces lots figuraient ceux de MM. Rose et Constant Charmeux, si connus par leurs belles cultures de raisins de table ; les vignes en pots de M. le docteur Menudier, de Saintes (Charente); les souches coupées et chargées de raisins de M. Philippeau, de l'Ile-de-Ré ; les vignes bordelaises de M. Ducarpe, de Saint-Émilion (Gironde), soigneusement emballées et expédiées dans des caisses ; les beaux spécimens de raisins et de vignes conduites d'après un nouveau système, en éventail, de M. Vignol, de Saint-Emilion.

Plus loin, on remarquait les quarante-six échantillons de beaux raisins de table, présentés par M. le docteur Houbdine, d'Angers ; puis les vingt variétés de raisins de cuve de M. Foulc, à Clarensac (Gard); les souches coupées de Gamay, variétés

Digitized by Google

exposées par M. Bejot Gandel, à Verdun-sur-Saône (Saône-et-Loire), comme spécimen de vignes conduites par le pincement Trouillet; les sarments de chasselas traités par l'incision annulaire à M. Bourgeois, au Péray (Seine-et-Oise); les belles grappes de Malaga, de M. Dudok de Wit, à Amsterdam (Hollande), et enfin la belle collection de raisins de la vigne-école de Tarn-et-Garonne.

Parmi les magnifiques choses réunies dans l'enceinte du jardin réservé, l'exhibition des raisins n'est pas la moins remarquée : de nombreux groupes stationnent continuellement devant les appétissantes grappes venues de tous nos grands vignobles. Plusieurs d'entr'elles attestaient même, par leurs pédicelles dépourvus de grains, que de nouvelles Ève avaient succombé à la tentation du fruit défendu. Les exposants, loin de se plaindre de ces petits larcins, voyaient avec plaisir leurs produits appréciés par d'aussi bons juges.

Quel sera le résultat de cette exposition de raisins? Quels avantages la viticulture en aura-t-elle retiré? Ils me paraissent jusque-là se borner au beau coup-d'œil que présente toujours une belle collection de raisins, et à une nomenclature plus ou moins exacte, plus ou moins raisonnée.

Quant à la synonymie des cépages, le côté vraiment utile de la chose, chez le plus grand nombre des exposants il n'en a été nullement question. Presque tous les échantillons ne portaient que le nom connu dans chaque province et dans chaque vignoble, malgré les recommandations adressées par la Commission à tous les exposants, pour leur recommander de donner la synonymie des cépages, leurs qualités et leur mode de culture. Bon nombre de visiteurs, qui étaient venus là pour s'instruire et comparer les diverses variétés de vignes, s'en retournaient complètement désappointés de n'avoir rien appris. Les raisins de cuve et de table étalés pêle-mêle, sans aucun ordre, sans aucune synonymie, laissaient dans l'esprit du visiteur une confusion bien peu faite pour lui donner le goût de l'étude des cépages.

Espérons que la société de viticulture qui se fonde et qui

Digitized by Google

compte déjà parmi ses futurs membres toutes les sommités viticoles, saura donner une nouvelle impulsion à ces expositions de raisins, les rendre fructueuses, en y introduisant l'ordre et la méthode indispensables en toutes choses. V. PULLIAT.

DE L'ASPECT D'UNE SERRE EN ETÉ

SA TRANSFORMATION.

Quel est généralement l'aspect d'une serre en été? Les plantes qu'on y a élevées en hiver pour décorer le parterre n'y sont plus. Il y reste, sur le devant, — encore est-ce un fait exceptionnel, — quelques Cactées, Euphorbes, Agavees, Ficoïdes, etc. plus connues sous le nom de plantes grasses. Une autre partie de la serre a l'aspect d'un coin de grange : sur une toile, sèchent les graines de mâches, d'épinards, de choux, de laitues, etc., une épaisse poussière recouvre les toiles d'araignées.

Ce n'est pas beau, n'est-ce pas? Mais que voulez-vous que soit une serre en été? Il y a des fleurs partout : en corbeilles, en plates-bandes, dans les appartements!... N'y aurait-il donc pas moyen de remédier à cette uniformité? Les plantes de serre-chaude, par exemple!... Ah! ne vous récriez pas contre cette dépense, cher lecteur, car je veux satisfaire votre ambition d'amateur émérite à peu de frais. Un moment d'attention et de patience, s'il vous plait.

Votre serre, transformée en grange pendant l'été. Eh bien! je veux qu'elle soit un petit paradis terrestre. Pour cela, je n'ai besoin que de faire appel à votre bon goût, à l'intelligence et à l'habileté de votre jardinier.

Balayons exclusivement tout ce que renferme votre serre, à l'exception cependant de quelques Cactées, de quelques Ficoïdes qui seraient mieux, je l'avoue, dans leur pot, en pleine terre, pendant l'été.

Remplaçons tout cela par des *Gloxinia,* des *Achimenes,* des *Gesneria,* des *Tydœa.* Ne voilà-t-il pas une phalange de plantes

Digitized by Google

dont les corolles aux mille nuances suffisent à l'ambition de l'amateur le plus passionné, le plus exigeant?

Avez-vous vu, lecteurs, deux ou trois cents pots de Gloxinia, choisis dans nos variétés, bien fleuris, où le bleu, le carmin, le blanc, le rouge, etc., se mêlent dans leurs corolles droites ou inclinées? Et ces Achimènes à tube horizontal, sur lequel la corolle se pose verticalement et semble vous dire : Admirez-moi!...

Les Gesneria ne sont peut-être pas aussi riches en coloris pour les fleurs; mais quoi de plus beau que leur magnifique feuillage velouté? Avez-vous vu les variétés *Cinnabarina, Cinnabarina ignea*, etc.? Quelle ample moisson pour l'amateur!

Les Tydæ ne semblent-ils pas emprunter la teinte et le dessin de leurs fleurs à la Chine et au Japon? Quoi de plus beau pour l'amateur de feuillage que le genre Begonia? En outre du feuillage beaucoup de variétés de Begonia sont admirables par leurs fleurs, telles sont les *Rinicifolia* fleurissant tout l'été.

L'amateur qui sait s'imposer quelques sacrifices pour orner sa serre en été, trouvera aussi dans le genre Caladium des variétés admirables.

La Sensitive cultivée comme plante annuelle n'est pas moins intéressante que les plantes précédentes.

Si je recommande ces genres aux amateurs, c'est que depuis longtemps ils ont fait leurs preuves dans mes cultures et m'ont largement récompensé en plaisir des quelques soins que je leur ai donnés.

Il est à remarquer que toutes les plantes que je viens de nommer sont sans odeur, chose essentielle pour les appartements.

Les soins de culture pendant l'hiver sont à peu près nuls pour elles. On les conserve comme les anémones, les renoncules, etc.

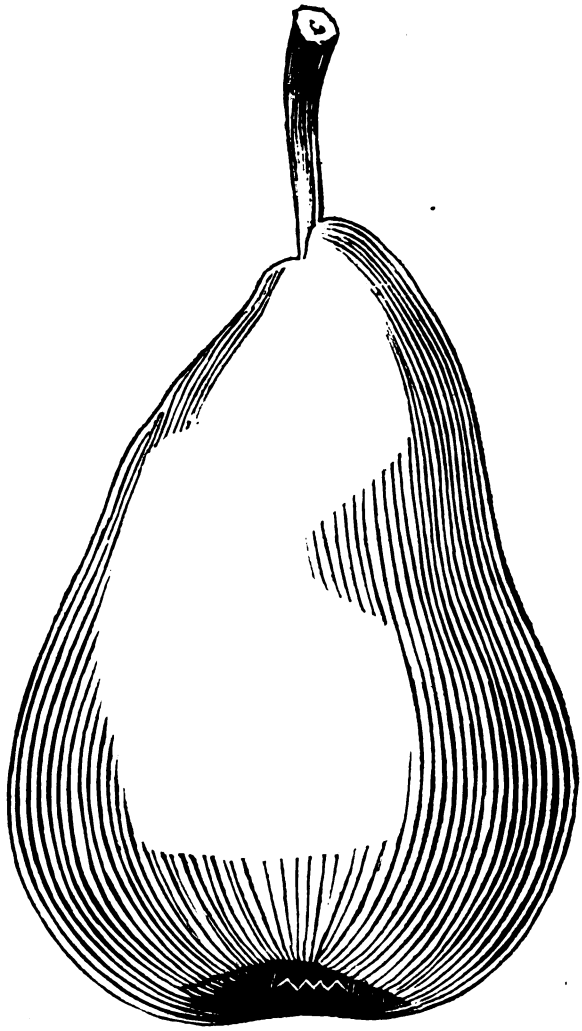
Dans le prochain numéro de la *Revue*, je vous dirai comment on les cultive. Ces plantes sont pour moi des enfants chéris; en faisant leur éloge je leur paye un tribut mérité.

Hortensia ROBINET, *horticulteur*.

Digitized by Google

POIRE MADAME BONNEFOND.

Nous avons déjà parlé de cette nouvelle variété, obtenue de semis par M. Bonnefond, amateur d'arboriculture distingué, de Villefranche (Rhône), et dédiée par lui à son épouse.



Voici quels sont les caractères principaux de l'arbre et les qualités de son fruit :

Digitized by Google

Sa tige est droite, vigoureuse ; elle se ramifie assez régulièrement et affecte la forme pyramidale. Les rameaux de l'année sont ascendants, d'une longueur ordinaire et minces à l'extrémité. Les boutons à feuilles sont inégaux, bruns et plus ou moins coniques; ceux à fruits sont gros, ovoïdes et couleur marron foncé. Les feuilles sont d'un vert clair brillant, dentelées, portées par de longs pétioles.

Le fruit est assez gros à sa base, allongé vers le pédicelle, et affecte la forme du Passe-Colmar. L'œil moyen est peu enfoncé, les sépales sont courts.

La chair du fruit est blanche, mi-fine, fondante, très-juteuse, sucrée et parfumée comme le Passe-Colmar. Les pépins sont assez gros. La maturité varie du milieu à la fin de décembre.

Au résumé, cette variété réunit assez de qualités pour être placée à un rang distingué dans une collection d'arboriculteurs.

Elle sera mise en vente en automne prochain chez M. Treyve, de Trévoux, et chez M. Liabaud, de la Croix-Rousse (Lyon), au prix de 6 fr. le pied. J. C.

EXPOSITION D'AGRICULTURE ET D'HORTICULTURE A VILLEFRANCHE.

8-9 SEPTEMBRE 1867

La partie agricole de cette exposition se composait de beaux taureaux, de belles génisses, de quelque vaches laitières remarquables par leur bon choix, de truies suitées, d'oiseaux de basse-cour en petit nombre, de machines et d'instruments divers, tels que : bascules pour peser les pièces de vin, foudres d'une grande contenance, barates, outils, etc. M. Caral fils, de Lyon, avait aussi exhibé son *Conservateur du vin*, que nous ne saurions trop recommander à cause de sa grande utilité pratique, et M. Bonnard, aussi de Lyon, son entonnoir économique qui se ferme de lui-même lorsque le vase que l'on veut remplir est plein.

Digitized by Google

La plupart de ces exposants ont obtenu des primes et des médailles.

La partie horticole était composée d'un assez grand nombre de lots de fruits, de fleurs coupées, de plantes en vase.

Parmi les lots de fruits et de fleurs nous avons distingué ceux de M. Bize, horticulteur à Belleville. Ses collections sont nombreuses, de bon choix, et témoignent d'une bonne culture. La poire nouvelle, obtenue de semis par M. Bonnefond, amateur distingué de Villefranche, était remarquée, quoique non parvenue à sa maturité. Nous en donnons ci-après la description sommaire et la figure.

Les fleurs coupées, surtout les Reines-marguerites et les Glayeuls de M. Rivoire, horticulteur à Lyon, se faisaient admirer par leur fraîcheur et leur beau coloris.

Malgré la chaleur intense d'août, M. Guillot père, de Lyon, avait pu exposer une jolie collection de roses.

M. Pauvert, fleuriste, aux Brotteaux (Lyon), avait exhibé plusieurs surtouts de table d'une grande élégance (ils ont ensuite orné la table du banquet), et plusieurs jolis bouquets de fleurs très-variées.

Les produits maraîchers de la Société de secours mutuels *l'Union*, de la Guillotière, renfermaient d'énormes spécimens des meilleures variétés de légumes, et le lot du même genre de M. Rivoire, se faisait remarquer par quelques variétés nouvelles recommandées.

Les plantes à feuillage ornemental de pleine terre ou de serre tempérée, exposées par M. Treyve, de Trévoux, étaient disposées en élégants massifs. Plusieurs nouveautés parmi les *Aucuba*, les Conifères et autres genres, attiraient l'attention des connaisseurs.

Nous avons regretté de ne pas voir au nombre des exposants M. Falconnet jeune, qui possède de belles collections d'arbres et d'arbustes à feuillage persistant et autres; M. Denonfous, très-habile dans la culture maraîchère; M. Montceny, qui s'est fait une réputation par ses Reines-marguerites et autres

Digitized by Google

plantes annuelles. Ces horticulteurs, et quelques autres dont les noms nous échappent, sont de Villefranche, et cependant ils s'étaient abstenus. Nous espérons bien les voir primer dans la prochaine exposition.

La plupart des horticulteurs exposants ont obtenu des médailles de vermeil ou d'argent. M. Treyve, qui avait disposé le local du concours en jardin anglais, avec pièces d'eau, ponts rustiques et rochers artificiels, a reçu une médaille d'or.

M. Nardy aîné, président de la société lyonnaise *l'Union*, a terminé l'exposition par une conférence sur les cultures maraîchères. Un grand nombre de praticiens et d'amateurs s'y étaient rendus et ont écouté le professeur avec vive satisfaction.

J. C.

EXPOSITION DE PRODUITS AGRICOLES DE LA VILLE DE LYON.

21-22 SEPTEMBRE 1867

Cette Exposition n'avait pas tout l'attrait des précédentes; l'espèce chevaline n'y était pas représentée, et nos belles races Charollaise et Bressane de l'espèce bovine n'y comptaient que quelques spécimens, surtout parmi les taureaux et les génisses, d'une conformation plus ou moins irréprochable. En compensation, les autres races, principalement les étrangères, y étaient représentées par un grand nombre de sujets de toutes formes et multicolores.

Les espèces ovine et porcine étaient plus richement représentées que la bovine. On y remarquait de beaux spécimens de nos races de pays et des races anglaises. Les brebis South-Downs de MM. Gaubét, du Parc de la Tête-d'Or (Lyon), et Demercière, étaient admirées. Une brebis de Millery, près Lyon, suitée de cinq petits agneaux, fixait surtout l'attention des curieux. C'est un fait exceptionnel, car les portées des brebis ne sont ordinairement que d'un ou de deux petits. Mais celles de

Digitized by Google

Millery ont acquis par leur qualité prolifère le titre de race. Elles sont excellentes laitières. On les fait paître sur les bords des chemins ou on les nourrit à l'étable. Quoique provenant de la race du pays elles sont plus grosses et recherchées sur les marchés.

Les plus belles espèces d'oiseaux de basse-cour étaient nombreuses et bien représentées par plusieurs exposants de la Bresse et des environs de Lyon. On connaît la riche collection de M. Gaubet, du Parc ; elle dominait les autres par son importance ; mais plusieurs éleveurs bressans avaient eu le soin de composer leurs lots de coqs et de poules bressanes entièrement blancs, ce qui attirait l'attention des amateurs. On prétend que cette couleur est un indice certain de la délicatesse de la chair, et que les meilleurs chapons, les meilleures poulardes sont blancs, de même que les meilleures vaches laitières sont blanches.

Parmi les blés exposés on remarquait plusieurs beaux lots de la variété *Blé bleu* ou *Ile de Noé*, dont nous avons parlé dans un de nos précédents numéros. Cette variété se propage de plus en plus.

Les pommes de terre, les betteraves, et autres racines étaient d'une grosseur énorme. Elles n'étaient probablement pas venues dans un terrain sec et maigre.

Les fruits étaient représentés par une belle collection de raisins à M. F. Gaillard, de Brignais. Plusieurs variétés très-fertiles étaient remarquées.

Les produits séricicoles en graines, cocons, soie - flottes, étaient nombreux et très-beaux. Nos graineurs s'efforcent évidemment, et l'on ne peut que les en féliciter, de retenir leur industrie qui s'en va. Espérons qu'ils triompheront de la maladie et des déceptions.

Parmi les machines nous avons remarqué une charrue assez compliquée, dont se servent, dit-on, les moines de la Bresse, et qui leur donne de bons résultats. Le semoir perfectionné de M. Bocquin, de Lyon, était remarqué. Il sème économiquement et tout à la fois le grain et l'engrais en poudre.

Digitized by Google

La plupart des exposants ont été primés et médaillés dans la cérémonie dite des récompenses, qui a eu lieu le dimanche au local de l'Exposition, sous la présidence de M. Cézan, secrétaire général de la Préfecture. Il a prononcé un discours remarquable sur les progrès et les bienfaits de l'agriculture, et a été très-applaudi. J. CHERPIN.

COMICE AGRICOLE DE CONDRIEU.

—

Le concours du comice agricole de Condrieu, qui a eu lieu le 9 septembre dernier, a été très-brillant.

Toute la population de la ville, stimulée par le zèle de l'administration locale, avait pavoisé les maisons, du premier au comble.

Des inscriptions diverses, encadrées de verdure s'étendaient d'une rue à l'autre.

Des guirlandes de fleurs, de verdure et de fruits, dressées avec beaucoup d'art formaient des arcs de triomphe par où devaient arriver les amis de l'agriculture conviés à cette fête;

Après la messe, le cortége s'est dirigé vers le champ du labourage ou 32 robustes laboureurs n'attendaient que le signal pour commencer la lutte.

Malgré une température excessivement élevée et un terrain desséché par une chaleur torride de deux mois et demi, cette lutte a été vive et animée.

Les bœufs luttaient de vitesse et de force et traçaient de profonds sillons alignés au cordeau sous un soleil de 40 degrés.

L'espèce bovine a été bien représentée; 12 taureaux concouraient, race Durham, race d'Auvergne et race du pays.

Les génisses, au nombre de 40 et quelques, étaient toutes bien choisies et de bonnes races.

Les commissions chargées de présenter les lauréats ont rempli consciencieusement cette tâche difficile.

Digitized by Google

L'espèce chevaline a été peu représentée, 5 chevaux ou juments ont concouru; parmi ce nombre, une seule pouliche, de race limousine, offrait un assez remarquable ensemble.

Les productions en fruits et légumes n'ont rien laissé à désirer; nous signalons entre tous, M. Descombe, horticulteur, qui a obtenu le 1er prix, et dont la collection en fruits et légumes a été très-remarquée.

Après la distribution des primes, M. Ville, secrétaire du comice, au nom de M. Descours, député président, absent par suite de maladie, a fait un long et remarquable discours sur les bienfaits de l'agriculture, sur la fatale tendance à déserter la chaumière, et sur les bénéfices que sont appelés à rendre à l'agriculture les résultats de la lettre impériale sur les chemins vicinaux.

Au banquet, après le toast porté par M. Glas, maire de Givors, à la Famille impériale, M. Soulary, maire de Condrieu, a pris la parole et puisant ses inspirations dans ses sentiments à la vue des places vides de M. Laurent Descours et de M. Dardel, membre du Conseil général du canton, tous deux absents pour cause de maladie, a porté un toast à la santé des malades.

M. Fournereau, maire de Mornant, a terminé en remerciant la population de Condrieu des efforts qu'elle avait faits pour embellir la fête; il a ensuite porté un toast à l'Union des quatre cantons et à la prospérité de l'agriculture.

A propos de comice, je me permettrai quelques réflexions :

Le but des comices est d'encourager l'élève du bétail, c'est-à-dire la production de l'espèce pouvant dans chaque localité apporter la plus grande somme de produits ou de travail ; pour cela, les commissions devraient bien se pénétrer d'abord, de la topographie du pays, de la manière d'être de la propriété et ensuite du climat.

En effet, que sont les quatre cantons dont se compose le comice de Givors? celui de Givors, plutôt industriel qu'agricole, Mornant et Condrieu, vinicoles et agricoles tout à la fois, enfin Saint-Genis en grande partie maraîcher.

Digitized by Google

Quant à la topographie, ces localités sont à peu près toutes accidentées, montueuses, avec des chemins dont la moyenne est de 5 à 6 °/₀ de pente ; de plus, les chemins vicinaux ne sont pas encore arrivés à un état d'entretien qui permette d'y faire circuler de lourdes charges.

Pour le climat desséché, neuf années sur dix, par les chaleurs de l'eté, il ne fournit, après la coupe des foins, quand il en fournit, qu'un petit regain que les animaux ont peine à prendre.

Est-ce à dire par là, que nous devions encourager ces fortes et belles races suisse ou anglaise présentées par quelques riches propriétaires de Saint-Genis, ou par quelques cultivateurs qui font une spéculation du lait vendu à Lyon chaque jour ; je ne le crois pas, je crois plutôt que ce que nous devrions encourager de préférence, c'est cette bonne race d'Auvergne, race sobre par excellence, habituée aux montagnes et à l'herbe courte, taille moyenne, jambes sèches et nerveuses, tête fine bien carrée, bien cornée, enfin présentant un bel ensemble, et bonne à la fois pour le lait et le travail, autant qu'il est permis de l'attendre lorsqu'on exige les deux à la fois.

L'observation que je fais a son importance ; dans les quatre cantons qui forment la circonscription du comice, la propriété est excessivement divisée, le nombre des propriétaires possédant des bœufs est déjà très-restreint, et d'ici à une époque plus ou moins éloignée, par le morcellement de la propriété, il diminuera encore ; il me semble donc urgent de donner aux petits cultivateurs les moyens de retirer de leurs produits la plus grande somme possible, et je crois que l'on n'y arrivera qu'en encourageant le bétail représentant la plus grande somme d'énergie et de force musculaire sous le moindre poids, donnant du lait malgré le travail, enfin sobre dans un pays où les pâturâges sont secs, et à mes yeux la race d'Auvergne est une des meilleures qui puisse dans nos pays réunir toutes ces conditions.

Z.

Digitized by Google

Observations du Rédacteur.

Nous sommes de l'avis de l'auteur du compte-rendu qui précède, lorsqu'il dit que le comice agricole de Givors, Condrieu, Mornant et Saint-Genis-Laval doit encourager de préférence l'élève des races de bétail qui conviennent le mieux au sol de sa circonscription, et aux besoins des cultivateurs; mais nous en différons lorsqu'il avance que les propriétaires des environs des villes, qui achètent de fortes et belles vaches de Suisse pour spéculer sur le laitage, ne doivent pas être aussi encouragés. Ce sont les industriels qu'on nomme laitiers, qui font l'abondance du laitage dans les villes et le tiennent à des prix suffisamment rémunératoires et à la portée des petites bourses. Combien de petits ménages seraient obligés de se passer de lait s'ils avaient uniquement affaire aux cultivateurs éloignés des villes qui leur tiendrait la dragée haute?

Si les comices doivent encourager les simples cultivateurs, suivant leurs propres intérêts, les sociétés d'agriculture ne doivent pas oublier les laitiers. Ces derniers du reste ne font que rarement des élèves; ils achètent des vaches prêtes à mettre bas, venant de la Suisse ou d'ailleurs, et quand elles sont taries, ils les vendent pour la boucherie. Lorsqu'ils exposent des élèves dans les concours, c'est qu'ils ont spéculé sur des primes, car les frais d'élevage chez eux dépassent le prix d'achat. Il vaudrait donc mieux encourager par des récompenses l'introduction de belles et bonnes vaches laitières, que l'élevage de sujets étrangers ou métis, qui ordinairement ne donnent que de médiocres résultats.

A la race d'Auvergne ou de Salers qu'il recommande comme appropriée aux quatre cantons, nous préférerions la Dauphinoise, issue de la précédente, mais plus petite, à moins grande charpente, sobre, laborieuse et excellente laitière. La Tarentaise ou Tarine serait suivant nous, préférable aussi à la Salers. J. C.

Digitized by Google

MALADIE DES POMMES DE TERRE.

—

Nous avons lu récemment, dans le *Moniteur universel*, des observations sur ce sujet qui nous ont paru justes et dignes de toute l'attention des cultivateurs :

Pendant un voyage que je fis de 1863 à 1866, dans tous les Etats de la grande république américaine du Nord, il m'a été facile de constater que partout où les patates et les pommes de terre sont cultivées, principalement dans les Carolines, la Georgie, la Virginie, l'Ohio, le Maryland, le Kentucky, contrées d'où ces tubercules sont originaires, les maladies qui détruisent si souvent ce produit agricole en France y sont inconnues.

Quoique l'agriculture soit peu soignée dans ces immenses plaines, ce bon résultat est dû au mode uniforme et aux soins suivis par les planteurs pour la culture de la pomme de terre.

Après avoir formé de forts sillons dans des terrains un peu élevés, c'est-à-dire sans trop d'humidité, ils ont soin de choisir leurs semences de moyennes grosseurs, exemptes de blessures, de meurtrissures et d'attaques de larves, les plantent à 20 cent. de profondeur et à 30 cent. de distance, ayant l'attention de les recouvrir de terre deux fois durant la croissance.

La maturité de ces tubercules n'étant complète que lorsque les tiges et feuilles sont entièrement sèches, ils ne les cueillent qu'à cette époque, les conservent mis en tumulus, mêlés à une petite quantité de terre, afin de leur conserver une fraîcheur moyenne, les couvrant plus ou moins, suivant la température de chaque contrée.

Toutes ces précautions sont faciles à juger bonnes, puisqu'il est reconnu qu'une pomme de terre venue à la surface du sol, ou récoltée dans des terrains marécageux, ou cueillie trop tôt, ne possède presque plus de matières nutritives ; restée longtemps au sec, coupée, meurtrie, ayant par ce fait perdu plus ou

Digitized by Google

moins son eau de végétation, elle est absolument impropre à une bonne reproduction.

Les pommes de terre et patates, comme toutes les plantes se reproduisant par leurs tubercules, ont deux végétations très-distinctes; la première a lieu extérieurement en feuilles, tiges, fleurs et graines, la seconde, un peu plus tardive, au sein des sillons et à l'extrémité des racines, s'allonge à l'intérieur du sol et le tubercule se produit, recevant sa principale nourriture de son unique cordon nutritif, éloigné du contact de l'air, dans une moyenne humidité et recevant de la surface des sillons le calorique extérieur, causes seules de sa bonne qualité.

Deux circulations sont également distinctes dans la formation de ces plantes; les sucs nutritifs terrestres, pompés par les racines, sont aussi indispensables que ceux aériens transmis aux jeunes fruits par les tiges.

Presque tous nos cultivateurs sont ignorants de ces phénomènes végétaux; ils choisissent pour les semences le rebut des récoltes, les plus petites, celles qui sont coupées par les instruments aratoires, attaquées par les larves, les coupent souvent eux-mêmes par économie ou les sèment trop tardivement quand elles sont germées; d'autres négligent de former des sillons de grosseur convenable, sèment en planche, les recouvrent incomplètement, coupent en vert les tiges pour les bestiaux. Par ces procédés peu intelligents ils obtiennent des récoltes insuffisantes, dépourvues des substances nutritives qui les font rechercher pour l'alimentation, c'est-à-dire le gluten et l'albumine.

En faisant répandre le mode de culture américaine pour la pomme de terre, on peut espérer de contribuer à faire disparaître les maladies nombreuses qui détruisent depuis nombre d'années, d'une manière funeste, ce tubercule indispensable à l'alimentation des classes laborieuses. DE GOULTBŒUF.

CHERPIN, *Éditeur.*

Lyon. — Imprimerie du *Salut Public.* — Bellon, rue Impériale, 33.

Digitized by Google

CHRONIQUE

—

Résultat des vendanges. — Le soufrage; engin nouveau pour l'appliquer. — Les semailles précoces. — Plantations d'arbres. — La floraison des rosiers en 1867. — Exposants au Champ-de-Mars, médaillés. — Société d'horticulture de Lyon. — Congrès pomologique. M. Royer de Namur, décédé. — Fraisiers *Ananas perpétuel*. — Poirier, *Madame Bonnefond*.

—

Résultat des vendanges. — Le soufrage; engin nouveau pour l'exploiter.

La production des vendanges a été généralement pauvre, surtout dans notre région et celle du Nord. Ici on a fait deux tiers, là une demie, ailleurs le quart et même le dixième d'une récolte ordinaire. On ne doit pas s'en étonner lorsqu'on a vu la vigne attaquée successivement par la gelée, la grêle, l'oïdium, le cochyllis ou ver rouge du raisin. Mais ce pauvre résultat a eu pour conséquence inévitable de guérir les vignerons incrédules, jusqu'à ce jour, à l'endroit de l'efficacité du soufrage. Ils ont vu de leurs propres yeux tant d'exemples frappants de l'efficacité du procédé qu'ils ne reculeront pas au printemps prochain devant une minime dépense de temps et d'argent, pour s'assurer de bonnes vendanges, si le temps le permet.

On vient de perfectionner dans le Bordelais un engin dont nous avons parlé l'année dernière, qui rendra plus facile l'application du soufre sur la vigne. Cet engin consistait d'abord en un soufflet renfermé dans une boîte que le vigneron portait suspendu au cou, comme les petits Piémontais portent leur serinette; en tournant une manivelle, le soufflet projetait le soufre par plusieurs ouvertures. L'engin nouveau projette aussi le soufre, mais avec plus de force et il pénètre partout dans le cep. Cet engin est généralement employé dans le Bordelais, malgré son prix un peu élevé, 15 fr.

Digitized by Google

Les semailles précoces.

Les semailles qui ont été faites par un temps sec ont généralement bien réussi. Les dernières pluies ont fait l'effet du rouleau en battant la terre et les grains ont levé vigoureusement. La terre est maintenant bien détrempée pour les semailles tardives et elles réussiront aussi si l'été de la Saint-Martin prochaine est favorable ; on peut l'espérer, car un vieil adage dit que les temps se suivent, mais ne se ressemblent pas.

Plantations d'arbres.

Les amateurs qui ont des plantations à faire, agiront sagement en mettant à profit pour l'opération les derniers beaux jours de l'année, pourvu que le terrain soit préparé. Les racines des arbres, arbustes et autres plantes, transplantées en novembre, ont le temps d'émettre des spongioles avant le refroidissement du sol par la gelée et la neige, et au printemps suivant ces plantes sont prêtes à pousser vigoureusement. Elles peuvent ainsi mieux supporter les chaleurs et la sécheresse de l'été.

La floraison des rosiers en 1867.

La floraison des rosiers a été contrariée presque constamment par les intempéries en 1867. Au printemps, des pluies presque continuelles ont délavé les fleurs; en été, une chaleur tropicale et la sécheresse qui en a été la conséquence ont suspendu le mouvement de la sève. Aujourd'hui, on ne voit encore en végétation que quelques rosiers isolés. Mais les dernières fleurs seront cueillies par l'hiver.

Exposants au Champ-de-Mars, médaillés.

Parmi les noms des exposants de fruits et de légumes du Champ-de-Mars qui ont obtenu des prix en octobre courant, nous remarquons les suivants : M. V. Pulliat, de Chiroubles, un 1er prix

Digitized by Google

pour ses beaux raisins, soigneusement étiquetés; M. Hortolès fils, de Montpellier, pour ses collections de 216 lots de poires, 113 de pommes et 9 corbeilles de fruits variés; M. le docteur Rouillé-Courbe, amateur distingué, de Tours, un 1er prix pour sa collection de 134 lots de poires et 120 de pommes; M. Gaillard, de Brignais, un 1er prix pour ses poires et ses pommes et un 2e prix pour ses raisins; M. Ernest Boncenne fils, de Fontenay-le-Comte, un prix pour ses belles pommes de terre de semis.

Société d'horticulture de Lyon.

Les présidents et les membres du Conseil d'administration de la Société d'horticulture de Lyon, ont été unanimes dans une de ses dernières séances pour donner leur démission.

On espère, dit-on, réorganiser cette Société avec ses anciens éléments sur de nouvelles bases.

Congrès pomologique.

Le congrès pomologique a tenu sa session annuelle en septembre dernier, à Paris, dans le local de la société centrale d'horticulture. Plusieurs autres sociétés du même genre s'y étaient fait représenter par des délégués. Nous ignorons encore l'importance des travaux de cette session, mais nous savons que des collections de beaux fruits y ont été exposées, et ont valu à leurs propriétaires des médailles d'or ou d'argent. M. Baltet, de Troyes, y avait apporté une énorme charge de pommes, de poires extra-belles, mais trop tard pour être récompensé, le jury ayant déjà opéré. Le congrès a décidé, dans sa dernière séance, qu'il tiendrait sa session de 1868 en septembre, à Bordeaux.

M. Royer, de Namur, décédé.

Un de nos honorables correspondants, M. Royer, président de la Commission royale de pomologie belge, — ancienne Société Van Mons, — est mort le 1er octobre courant à Namur,

Digitized by Google

âgé de 72 ans. Il était amateur distingué de fruits et notamment de prunes dont il aurait fait une nombreuse collection. Depuis quelques années il se livrait avec zèle à la recherche des variétés de vignes précoces pour vin. Il avait l'espoir d'acclimater dans son pays cette essence pour le doter de produits vinicoles. Des expériences suivies de résultats assez satisfaisants, commençaient à lui prouver que son espoir n'était pas une utopie.

Fraisier Ananas perpétuel.

Quelques journaux horticoles parlent avec enthousiasme d'une 2e fructification, en été dernier, des fraisiers à gros fruits non remontants : *Héricart de Thury, Sir Harry, Riflemen.* Par contre, nous avons constaté à notre grand regret que l'*Ananas perpétuel,* tant vanté, n'a pas voulu remonter chez nous, malgré les soins que nous lui avons prodigué. Au printemps, un pied assez fort a donné deux fruits de médiocre grosseur, et en juillet une seule fleur stérile. En compensation, il s'est montré prodigue en coulants. Nous ne pensons pas que cette plante ait été obtenue de semence ; elle nous a paru être ce qu'on appelle un *accident fixé,* c'est-à-dire un pied d'ananas ordinaire, qui aura fructifié par hasard (lisez par des circonstances climatériques exceptionnelles).

Poirier, Madame Bonnefond.

Nous avons annoncé dans notre précédent numéro la variété du poirier nouveau, *Madame Bonnefond,* recommandée par sa vigueur, sa fertilité, l'excellence de son fruit, d'une belle grosseur, mûr de décembre à janvier. M. Rollet jeune, horticulteur, près l'Ecole normale, à Villefranche (Rhône), en est seul propriétaire, et la met en vente en beaux pieds, au prix de 6 fr.

M. Liabaud, horticulteur, montée de la Boucle, 4, à la Croix-Rousse, Lyon, est autorisé à le placer au même prix.

—

Digitized by Google

DES ENGRAIS A EMPLOYER AVANT L'HIVER.

Il y a engrais et engrais : les uns sont en poussière ou liquides et se dissolvent facilement dans la terre en se mêlant avec elle et en la fertilisant; tels sont les guanos, les purins, etc. On ne les emploie ordinairement que lorsque les plantes sont en végétation, parce que leurs principes fertilisants sont volatiles et pourraient s'évaporer à la longue au grand air, et aussi parce que les végétaux s'assimilent promptement ces principes.

Les autres engrais, composés de matières animales non putrescibles, tels que poils, cornes, cuirs, os; de détritus végétaux, tels que paille, feuilles, racines, etc.; de minéraux connus scientifiquement sous les noms de *Apalite*, *Phosphorite*, *Nodule* ou *Coprolhite*, etc., plus vulgairement sous celui de *Phosphates*, ne se dissolvent naturellement qu'à la longue, sous l'action de l'acide carbonique de l'air. En les mêlant avec la terre avant l'hiver ils se décomposent en partie pendant cette saison pluvieuse et neigeuse, et dès les premiers beaux jours du printemps, lorsque la sève se met en mouvement, les plantes s'assimilent leurs principes organiques dissous.

Ces engrais, de débris d'animaux et de végétaux, à décomposition, par conséquent à efficacité lente, conviennent surtout aux arbres et aux arbustes.

Quant aux fossiles, provenant de gisements ou carrières — phosphates de chaux — ils ne se dissolvent naturellement aussi qu'avec lenteur. Mais la chimie est parvenue à les rendre très-solubles en les traitant de plusieurs manières :

On réduit d'abord les coprolhites, — masse à la forme de faïence, — en poudre; puis on arrose celle-ci avec de l'acide sulfurique ou huile de vitriol, ce qui forme du phosphate acide de chaux soluble, et un peu de plâtre.

Un autre procédé moins coûteux est le suivant : au lieu d'huile de vitriol on emploie pour 100 grammes de coprolhite

Digitized by Google

en poudre, 14 kilogrammes d'eau, et 10 kilogrammes d'acide chlorhydrique.

Enfin, un autre procédé encore plus simple consiste à mêler la poussière de coprolhite avec le fumier d'étable en fermentation, et à laisser ce dernier en cet état pendant deux ou trois mois avant de l'employer.

Le *Superphosphate* neutralise l'action des guanos des Iles, forts en azote, et plus propres à la pousse vigoureuse des plantes qu'à leur constitution ligneuse, fructifère: il contribue, par conséquent, à la formation de la partie dure et à la fructification de celles-ci; il convient surtout comme la chaux aux terrains siliceux, schisteux, granitiques nouvellement défrichés et contenant des débris de racines dont il précipite la décomposition pour les transformer en humus. Les céréales et les légumineuses se l'assimilent bien et deviennent fécondes sous son action fertilisante.

L'Angleterre, l'Espagne, la Suède, en possèdent de grandes carrières. Dans trente-neuf départements qui forment le bassin Anglo-Parisien, et dont Paris est le centre, dit M. Rohart, il existe aussi beaucoup de ces gisements.

Mais comment ont été formées ces carrières à principes fertilisants, quelle est leur nature? M. Michelet va nous le dire dans son livre si intéressant, l'*Insecte :*

« Que sont ces petits des petits (les tardigrades microscopiques)? Rien moins que les constructeurs du Globe où nous sommes. De leurs corps, de leurs débris, ils ont préparé le sol qui est sous nos pas. Que leurs minimes coquilles soient encore reconnaissables, ou qu'elles aient par décomposition passé à l'état de craie, ils n'en sont pas moins notre base dans d'immenses parties de la terre. Un seul banc de cette craie qui va de Paris à Tours, a cinquante lieues de longueur; un autre de largeur énorme s'étend sur toute la Champagne. La craie pure ou blanc d'Espagne qu'on trouve partout, n'est faite que de coquilles en poudre. Et ce sont les plus petits qui ont fait les plus grandes choses, etc... Ils pourraient nous dire, ces imper-

Digitized by Google

ceptibles, ces animalcules obscurs, innommés, que l'homme méprise ou ignore : Nous sommes tes nourriciers, nous sommes les préparateurs de tes cultures, de tes demeures. Ce ne sont pas les grands fossiles, rhinocéros ou mastodontes, qui ont fait ce sol de leurs os. Il est nôtre, ou plutôt nous-mêmes. »

Les phosphates de chaux agissent à peu près comme les engrais de noir animal des raffineries, devenus trop chers.

Depuis quelques années on est parvenu à composer chimiquement des guanos dits artificiels, ayant presque les propriétés des guanos naturels. On fait dissoudre à la vapeur d'eau les parties dures des animaux et les racines de quelques plantes. Cette matière, réduite en poudre, forme un guano fin et les parties non entièrement désagrégées, forment un engrais plus grossier, convenable pour les plantes ligneuses, notamment la vigne. Tels sont les guanos Agenais de M. A. Jaille.

Voici ce qu'en dit M. E. Gueymard, ingénieur distingué, dans ses *Analyses chimiques,* publiées récemment sous les auspices de la Société d'agriculture de Grenoble.

« Le N° 1, le plus riche, contient de 7 à 10 °/₀ d'azote, de 10 à 15 °/₀ de phosphate, 10 °/₀ de chlorure de sodium et de sels divers. Ce guano s'emploie pour toutes sortes de cultures, etc.

« Le N° 2 est un mélange de poils, de laine, de cuir, de corne incomplètement désagrégés, de tan, de radicelles d'orge, d'eaux grasses et de résidus du dégraissage des os, mêlé avec du sérum de sang. Ce N° 2 se vend 15 fr. les 100 kilogrammes, rendu à ce prix dans toutes les gares, etc. Il est fabriqué plus spécialement pour la vigne à la dose de 400 grammes par cep. Pour les arbres on en augmente la dose en raison de l'âge et de la grosseur du sujet. Dans ce guano, M. Jaille dit qu'il a équilibré l'azote et la potasse pour favoriser, dans de justes mesures, la production du bois et des fruits, ce qui est pour la vigne et les vergers. »

Un usage très-rationnel suivi dans quelques pays est d'étendre en couverture, avant ou pendant l'hiver le fumier compact,

Digitized by Google

de l'espèce bovine sur les terres légères, siliceuses. Il se désagrège sous l'action du gel et du dégel, et la pluie en engraisse le sol. Au printemps on enfoui les résidus, ce qui produit une seconde fumure. JULES DESCHAMPS.

RENOUVELLEMENT DES POMMES DE TERRE PAR LA SEMENCE.

M. P. Joigneaux, répondant à un agriculteur qui lui demandait si pour guérir la pomme de terre de la maladie dont elle est attaquée depuis quelques années, il ne faudrait pas un nouveau Parmentier, dit que cette plante porte des graines et que toutes celles qui portent graines ne risquent pas de se perdre. Il faut donc renouveler la parmentière par des semences cueillies sur des sujets sains : « Il suffirait de prendre une des races les moins altérées et d'en laisser en place quelques pieds qu'on butterait fortement pour leur faire passer l'hiver. On arriverait par ce moyen à fortifier les tubercules et à obtenir de la graine préférable à celle des pommes de terre annuelles. Cette graine devrait être semée avant l'hiver. Un double fait nous est acquis, c'est que les pommes de terre non arrachées et recouvertes de 15 à 20 cent. de terre n'ont rien à craindre des rigueurs de l'hiver ; c'est que les baies ou graines plantées en octobre ou en novembre lèvent très-bien au printemps suivant. Ce qui tue nos pommes de terre, c'est de les ramener trop souvent à la même place. »

Un fait dont nous avons été témoin corrobore la manière de voir de notre honorable confrère. Des cultivateurs des montagnes du Beaujolais, pour avoir de bonnes graines de raves, choisissent, en arrachant celles-ci, les plus beaux tubercules et les remettent en terre dans un coin de leur jardin. Ils les recouvrent de 15 à 20 cent. de terre. Au printemps suivant, ces tubercules portent de belles graines qu'ils sèment après la moisson. J. C.

Digitized by Google

POMMIERS ET POIRIERS EN CORDONS HORIZONTAUX.

—

Une longue expérience avait déjà prouvé l'efficacité du cordon horizontal pour rendre le pommier fertile et lui faire produire de beaux fruits. Mais les vents impétueux qui ont régné cette année ont donné une nouvelle valeur à ce système. Tandis que les poiriers et pommiers dirigés verticalement étaient violemment secoués par la tempête et perdaient leurs fruits, ceux en cordons horizontaux restaient immobiles et leurs fruits, qui touchaient presque la terre, grossissaient sans obstacle tout à leur aise.

J'ai vu cueillir des pommes reinettes du Canada, d'Angleterre, de Caux, des calvilles blanches et autres, énormes et non piquées des vers sur des petits pommiers étendant leur mince tige branchue à 20 ou 30 cent. au-dessus du sol, tandis que d'autres pommiers verticaux n'avaient pu conserver un seul fruit.

Je sais bien que ce ne seront pas les pommiers en cordon horizontal qui feront l'abondance sur les marchés, pas plus que les petits ruisseaux ne font les fleuves ; mais ils y contribuent. Tandis que le riche consommateur achète de préférence les plus beaux fruits , les moyens restent à la portée des modestes ménagères.

Le pommier, il est vrai, est sujet à être ravagé par le puceron lanigère, insecte difficile à détruire, parce qu'il est recouvert d'une carapace duveteuse qui le préserve des intempéries et des attaques des jardiniers. Quelques-uns de ceux-ci, désespérant de pouvoir vaincre ce petit ennemi terrible, ont même abandonné la culture du pommier en cordon horizontal pour lui substituer le poirier. Mais ce dernier pousse plus verticalement et ne se laisse pas conduire sur un fil de fer tendu avec autant de facilité que le pommier ; il est d'ailleurs sujet à être attaqué par la grise, autre parasite non moins difficile à détruire que le puceron lanigère. Cependant, en choisissant les variétés de

Digitized by Google

poirier dont les branches ont naturellement une direction un peu oblique, telles que l'*Epargne*, le *Beurré d'Iel*, etc., on pourra peut-être obtenir un bon résultat en cordon horizontal ; il s'agira d'arquer les bourgeons verticaux, au fur et à mesure qu'ils s'allongeront sur la courbe de la tige, ou de les pincer souvent.

Mais, puisqu'on connaît aujourd'hui un procédé efficace pour détruire le puceron lanigère, on fera bien de revenir au pommier pour le cultiver en cordon horizontal. Ce procédé consiste simplement à laver la tige et les branches de l'arbre avec une brosse trempée dans de l'eau très-bouillante, avant l'hiver, aussitôt après la chute des feuilles.

On fera bien aussi de remuer la terre, autour du pied de l'arbre, avant les fortes gelées, après l'avoir recouverte de tourteau de colza en poussière. Le froid détruira les œufs, les larves et même l'insecte cachés dans la terre, et, s'il en reste, le tourteau les éloignera au printemps. J. C.

LES OISEAUX DE PASSAGE.

—

Un ancien disciple émérite de St-Hubert et de Brillat-Savarin, nous a adressé la lettre suivante à propos des oiseaux de passage. Elle nous a paru renfermer des faits intéressants sous plusieurs rapports.

Lyon, le 10 octobre 1867.

Monsieur le Rédacteur,

Nous sommes au temps où les oiseaux voyageurs, précurseurs de l'hiver, accomplissent leur migration. Déjà les oies, les sarcelles, les morelles, les grives et les bécasses, ont fait leur apparition dans notre contrée.

Ce serait une étude très-curieuse et très-intéressante à faire

Digitized by Google

que celle des habitudes et des mœurs de ces voyageurs ailés, et de la péridiocité rigoureuse dans laquelle ils exécutent leurs migrations. La sûreté de leur instinct est telle qu'on peut annoncer presqu'à jour fixe leur arrivée et leur départ. Ainsi, le rossignol vient toujours dans nos pays du 10 au 15 avril, et le martinet du 15 au 20 du même mois. Ce dernier nous fait ses adieux du 25 au 31 juillet. On n'en a jamais vu un seul le 1er août; de sorte qu'en moins de six jours la quantité innombrable de ces oiseaux a disparu complètement.

Je n'ai pas la prétention de me livrer à cette étude, ni à celle non moins importante concernant la mission providentielle dévolue à chaque espèce de ces volatiles. Cependant, je ne puis laisser passer cette occasion, en ma qualité de fidèle disciple de St-Hubert, de protester contre le massacre des petits oiseaux granivores et insectivores qui a lieu en ce moment dans le midi.

Les granivores comme les insectivores, rendent des services réels à l'agriculture : les premiers se nourrissent principalement des graines imperceptibles des mauvaises herbes, si nuisibles aux récoltes sur pied; les autres, d'insectes ennemis de nos vergers. Une loi unique pour tous les pays civilisés devrait prohiber absolument la chasse au filet et autres engins qui détruisent en masse ces petits auxiliaires du cultivateur. Ce dernier, malheureusement, dans son ignorance et son avidité est quelquefois le premier bourreau de ses petits bienfaiteurs; il use largement des filets et d'autres engins au moment de leur passage sur ses terres. Il devrait être le plus sévèrement puni.

Mais, en attendant qu'une loi générale et efficacement protectrice soit édictée, loi qui tolèrerait au besoin, en automne, la chasse au tir des oiseaux, on massacre ceux-ci pour les dévorer. C'est une véritable barbarie.

Si au moins on savait les accommoder! Mais voyez un peu quel répugnant usage on fait de la bécasse?

Dernièrement, dans une maison où je dînais, on avait servi pour le rôt deux bécasses qu'on me pria de découper. En m'ac-

Digitized by Google

quittant de cette tâche, je m'aperçus, ainsi que cela m'était arrivé plusieurs fois ailleurs, qu'elles étaient émaillées de petits vers blancs. Cela n'empêcha pas plusieurs convives courageux de savourer ce mets corrompu. Cela me parut un dévergondage du goût, d'autant plus que la bécasse vit d'animalcules et de champignons, et que dans ses sécrétions étendues sur la rôtie il pourrait bien y avoir du poison.

Mais, règle générale, l'usage dans les bonnes maisons où il y a du savoir vivre, on ne sert en rôtie — lisez gibier servi sur pain grillé — que les oiseaux qui vivent de baies odorantes ou de fruits. L'alouette est le seul granivore en faveur duquel on fait exception. La perdrix, la caille, le râle rouge, la tourterelle, etc., ne sont pas tolérés avec rôties. J'ai cependant vu dans quelques maisons mettre des rôties pour des courlis, des vanneaux et même des morelles. C'était pousser un peu loin l'outrecuidance culinaire, et mettre les convives de l'endroit à une épreuve gastronomique qui n'eut certainement pas été du goût de Brillat-Savarin, ni du baron Brisse.

Mais jusqu'où ne pousse-t-on pas souvent le dévergondage, on pourrait même dire le cynisme du goût? J'ai vu quelquefois des amateurs, ouvrir la tête de la bécasse, en manger la cervelle , remplir le vide de l'alvéole avec du suif de chandelle, passer le tout à la flamme pour lui donner sans doute nne odeur de corne brûlée, le tremper dans un verre de vin, manger ensuite cette tête, puis boire ce vin auxquels ils donnaient le nom pompeux de *Côte-Rôtie*..... Quand je leur demandait comment ils trouvaient la chose, ils me répondaient invariablement, mais en grimaçant : « C'est délicieux ! »

La seule rôtie que je comprends, que je mange sans dégoût et que j'aime parce que sa provenance n'a rien de répugnant, quand la pensée s'y reporte, c'est celle du bec-figue et de la grive. En effet, ces deux oiseaux ne vivent que de fruits et de graines odorantes, tels que : raisins, figues, graines de genevrier, sorbe sauvage, etc., toutes substances qui doivent donner à la chair de ces oiseaux une saveur agréable, et produire des sécrétions qui n'ont rien de dégoûtant même à l'analyse.

Digitized by Google

VILLE DE LYON
Biblioth. du Palais des Arts

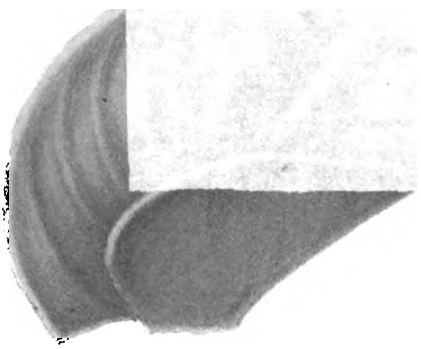
Digitized by Google

BALISIER (CANNA INDICA)

Gloire de Toulouse.

Digitized by Google

Digitized by Google



BALISIER (CANA INDICA)

Gloire de Toulouse.

Revue des Jardins et des Champs. PL. XXVII.

Digitized by Google

A mon avis la meilleure rôtie qu'on puisse et qu'on devrait manger, est celle du bec-figue et de la grive, car Horace qui s'y connaissait et était le Berchoux de son siècle, a dit dans sa XVe épître :

. . . . . obeso
Nil meliùs turdo.

Il n'y a rien de meilleur qu'une grive bien grasse.

S. DE MARCELUS.

LE BALISIER OU CANNA INDICA

VARIÉTÉ NOUVELLE, GLOIRE DE TOULOUSE

Planche XXVI.

Le *Canna* est, dit-on, d'origine américaine, d'où il fut introduit aux Indes orientales, puis en Europe au XVIe siècle. A cette époque, les missionnaires espagnols l'importèrent dans leur pays d'où il se répandit en Portugal, en Italie et ailleurs. Mais sa grande importance décorative n'a été remarquée que depuis un certain nombre d'années, c'est-à-dire depuis que la mode des plantes à beau feuillage pour l'ornementation des parcs et des jardins pendant la belle saison, a prévalu.

Aujourd'hui, le balisier n'est pas seulement remarqué à cause de son ample feuillage de nuances tendres ou foncées, imitant celui des *Musa*, mais encore par ses fleurs en épis, qui d'abord insignifiantes sont devenues plus ou moins grandes, variant du jaune canari au rouge pourpre éclatant. Tels sont *Pie IX*, *Bonnetti*, *Ferrandi*, etc.

Le balisier offre aux amateurs plusieurs avantages que les autres plantes herbacées ou souligneuses ne possèdent pas. D'abord, sa culture est des plus facile; ensuite, les variétés réunies en massifs suivant leur élévation, les nuances de leur feuillage et de leurs fleurs, résistent aux orages et sont pen-

Digitized by Google

dant toute la belle saison, en pleine terre, d'un effet tout à la fois imposant et charmant.

Quoique cette plante compte déjà un bon nombre de variétés méritantes, elle n'est encore que sur la voie du progrès ; elle n'a pas encore dit son dernier mot ; on accueille et on accueillera toujours avec une vive satisfaction les nouvelles venues, pourvu qu'elles se distinguent des anciennes par quelques qualités notables.

La variété figurée ci-devant (1), mise en évidence la première fois sous le nom de *Gloire de Toulouse*, à l'Exposition d'horticulture de cette ville, au printemps dernier, a valu à son habile obtenteur, M. Pertuzès fils, une médaille d'argent.

Elle est de grandeur moyenne, c'est-à-dire de 1 mètre à 1 m. 50 cent. ; ses tiges droites sont d'un marron foncé ; ses feuilles d'un vert glauque, érigées, bien étalées, sont recouverte d'une teinte blanchâtre très-agréable. Les fleurs, en épis, sont grandes, d'un coloris mine orange qui semble participer du jaune canari, de la variété *Pie IX* et du rouge pourpre de *Bonnetti ;* elles forment un épis gros, très-allongé, se détachant bien du feuillage. Cette variété fleurit pendant tout l'été. Elle tiendra honorablement sa place dans les groupes les plus distingués.

J. CHERPIN.

DE LA CONSTRUCTION DES PETITS JARDINS.

—

L'art de construire des jardins ou l'architecture horticole est véritablement une section des beaux-arts. En effet, il exige des études sérieuses, de la pratique, et enfin une grande somme de bon goût, dans les diverses applications. Cet art est encore

(1) Elle sera mise au commerce en avril prochain aux conditions suivantes, par M. Liabaud, horticulteur, à la Croix-Rousse (Lyon).

La pièce, 10 fr. — les six, 50 fr. — les douze, 90 fr.

Digitized by Google

peu répandu; son utilité est peu appréciée du public, qui le regarde comme un accessoire obligé des connaissances du premier venu.

Par une conséquence de ce qui précède, bien des gens se croient capables d'entreprendre la construction d'un jardin d'agrément, pourvu qu'ils sachent à peu près de quels objets un jardin ou un parc doit se composer. Mais l'idée exacte des règles qui doivent être rigoureusement observées, pour que toutes les parties remplissent leur but spécial et pour que l'ensemble réponde à l'harmonie et à la beauté, manquera toujours à ces personnes, si elles n'ont pas fait des études préalables.

La grande faute, — et on la commet tous les jours, — est celle de ne pas distinguer entre les exigences d'un grand jardin et celles d'un petit, et d'appliquer indistinctement à l'une et à l'autre ce mode d'architecture horticole des petits jardins, que les Anglais ont appelé : *Architecture de jardins de faubourgs*.

Dans un terrain trop vaste pour que son étendue puisse être embrassée dans tous ses points par un seul coup d'œil, le style dit anglais sera parfaitement appliqué; mais ce même mode devra être remplacé par une forme plus symétrique, lorsqu'il s'agira d'un jardin à surface assez petite pour que l'œil en embrasse de suite toute l'étendue. Nous avons banni le système à lignes droites de Lenôtre, pour adopter sans réflexion le système anglais. Tout le monde, de nos jours, veut avoir un jardin anglais, c'est-à-dire où tout ce qui rappelle la régularité doit être exclu; où les chemins, les plates-bandes, l'agencement des groupes et des massifs, les pièces de gazon doivent présenter des contours arrondis, des sinuosités et des ondulations, mais des lignes droites, point. On ne se préoccupe nullement du ridicule de l'application rigoureuse de ce genre d'architecture dans un petit jardin. Le système anglais demande de l'étendue et de la lumière; nous ne pouvons donc l'admettre dans une surface restreinte.

Rejetant le système Lenôtre et le système anglais, pour le

Digitized by Google

dessin d'un petit jardin, nous devrons adopter un mode particulier tenant le milieu entre les deux écoles; un mélange de formes régulières, angulaires et de lignes courbes et ondulées. Dans tous les cas nous n'admettons pas que l'on puisse astreindre la plantation aux exigences d'un dessin à formes régulières; c'est ainsi que des massifs d'arbres et d'arbustes perdront de leur effet gracieux et pittoresque, étant soumis à des contours symétriques.

Les diverses règles du tracé d'un jardin ne peuvent être généralisées, car elles se modifient suivant la grandeur, la forme, la disposition du terrain et de ses environnants; c'est le bon goût et l'expérience qui doivent surtout guider le dessinateur.

Nous poserons cependant en principes : que tout l'espace central d'un jardin doit être réservé comme pelouse semée de fines graminées; que la forme la plus gracieuse à donner à cette pelouse est l'elliptique, et qu'il faut éviter de la couper par des chemins de traverse, d'un effet toujours désagréable. Toutefois si le terrain occupé par la pelouse était d'une longeur hors de proportion avec la largeur, on pourrait alors établir des chemins transversaux, que l'on masquerait en partie au moyen d'un exhaussement des bords de la pelouse. Les chemins qui contournent la pelouse doivent être assez larges; des chemins étroits sont laids et incommodes. On aura soin, pour masquer les murailles, les bâtiments, enfin tout ce qui peut offenser la vue, d'établir aux limites des jardins, des plantations d'arbres, d'arbustes ou de plantes grimpantes. Les contours de ces plantations doivent être tortueux, ondulés, présenter des ressauts subits, de manière à distribuer harmonieusement les éclaircies et les ombres, et faire ressortir les feuillages foncés d'entre les teintes plus claires. Il ne faut pas perdre de vue que l'accroissement de certains arbres peut devenir fort gênant, et ruiner complètement le bon aspect d'un jardin; il faut donc connaître d'avance la hauteur normale des arbres ou arbustes que l'on veut planter : on choisit les espèces d'un port gracieux,

Digitized by Google

pittoresque, dont la constitution s'accommode de la nature du sol des jardins. Pour certains arbustes, tels que *Rhododendrum*, *Azalea*, *Kalmia*, etc., le sol doit être défoncé et remplacé par une terre spéciale : terre de bruyère, terreau de feuilles, etc.

Dans les endroits les plus défectueux, soit comme situation, soit comme nature du sol, on devra recourir aux plantes les plus rustiques. Un choix de rosiers, vigoureux, très-florifères, sera toujours d'un agréable effet.

On disposera, toujours dans le voisinage de l'habitation, quelques groupes d'arbustes à feuillage persistant, de manière à figurer un petit paysage, dont l'effet verdoyant en hiver sera bien apprécié.

De même qu'un peintre paysagiste ne peut admettre dans un tableau destiné à reproduire un effet pittoresque qu'un nombre limité d'arbres d'un port différent, de même le dessinateur d'un petit jardin doit se borner à un certain nombre de groupes ; il doit rassembler des arbres ou arbustes dont la forme et la couleur du feuillage s'harmonisent ensemble, en former un groupe auquel succèdera immédiatement, ou à certaine distance, un groupe d'un caractère différent. On comprendra facilement qu'une plantation composée d'individus présentant chacun un port différent ne serait plus qu'un pêle-mêle privé de tout caractère et sans effet pittoresque.

Des groupes de fleurs qui servent à garnir certaines parties de la pelouse doivent aussi présenter des formes symétriques, et afin d'obtenir la plus grande somme d'effet possible, on dessine quelques petits groupes ou figures dont la réunion forme un ensemble gracieux. Chaque petite figure reçoit une seule espèce de fleur, différant de couleur d'avec la figure voisine. La distribution des couleurs est chose aisée : le blanc demande un bon emplacement; cette couleur est de toute nécessité: sans elle le tableau que doit offrir l'ensemble des diverses figures serait incomplet. Près de ces groupes plus ou moins compliqués viendront se placer quelques massifs d'une forme plus simple, dont chacun sera également orné de plantes d'une même espèce

Digitized by Google

et d'une même couleur : on évite ainsi de fatiguer les regards.

On plante ensuite irrégulièrement, çà et là dans l'intérieur de la pelouse, quelques espèces remarquables par l'élégance de leur feuillage et des espèces grimpantes florifères, telles que *Eccremocrapus Scalier*, divers Tropœolum, diverses Clématites, etc., que l'on fait serpenter autour de légers treillages ou de minces poteaux en bois peint. Quelques beaux exemplaires fleuris de *Fuchsia*, d'*Hortensia*, de *Geranium zonales ;* mais il faut éviter de les prodiguer. D'autres plantes de serre froide peuvent également servir pendant la bonne saison à égayer la pelouse. On enfonce les pots dans le sable de manière à les cacher à la vue. On relègue les massifs contenant des fleurs à couleurs différentes vers l'extrémité du jardin, près des grandes plantations.

Si la pelouse était d'une certaine étendue on pourrait aussi établir dans son point central un groupe composé de plantes florifères assez élevées, telles que rosiers Noisettes, Ile-Bourbon, ou un massif de plantes à feuillage élégant et ornemental. Ce système de forts massifs s'applique également bien dans de grands jardins et des parcs, pour orner les approches de la maison d'habitation, surtout lorsque la façade est opposée à l'entrée du parc ; car alors l'unité de l'ensemble reste entière.

Les grottes et les rochers artificiels sont généralement ridicules dans les plus petits jardins ; car, pour les établir en harmonie avec la surface du terrain, on devrait les construire en des dimensions trop exiguës, pour qu'elles soient utiles ou d'un effet agréable. Mais nous admettrions volontiers à leur place quelques arbres fruitiers à basses tiges, des espaliers s'il y a un mur convenable, des groseilliers, quelques plates-bandes de fraisiers ; ce serait réunir l'utile à l'agréable sans nuire à l'aspect général. E. K.

Digitized by Google

PROCÉDÉ POUR OBTENIR DE LA BONNE SALADE

VERS LA FIN DE L'HIVER ET AU PREMIER PRINTEMPS.

En jardinage, on emploie beaucoup de moyens pour obtenir de la salade à la fin de l'hiver et au premier printemps; or, un de ces moyens consiste à planter à l'automne de la jeune chicorée sauvage, et à la couvrir en février avec 3 ou 4 centimètres de terreau ou avec de la terre prise dans les sentiers. Lorsque les feuilles commencent à paraître, on la coupe entre deux terres, et on a ainsi de la chicorée sauvage assez blanche, tendre et qui n'est pas aussi amère que celle qui pousse à l'air libre.

Mais je ne sais si, pour cet usage, on a déjà essayé de la chicorée améliorée par M. Jacmin. En tout cas, comme il y a moins d'inconvénients à annoncer une bonne chose déjà connue qu'à la laisser ignorer, je me décide à faire connaître aux amateurs les résultats suivants que j'obtiens depuis plusieurs années.

En mai ou juin, je sème de la chicorée sauvage améliorée; je la soigne, pendant l'été, par des binages et des sarclages. A l'automne, je coupe les plus grandes feuilles jaunes ou fanées. Elle passe ainsi l'hiver. Au mois de février, je la couvre d'environ 4 centimètres de terre ou de terreau, par petites parties à la fois, et au fur et à mesure des besoins; lorsque les premières feuilles commencent à paraître au-dessus de la terre qui la couvre, je coupe chaque pied (car elle forme de petites touffes avec des cœurs assez serrés), je coupe, dis-je, chaque pied au-dessus du cœur, de manière à ne pas l'endommager, pour qu'il repousse, et, à cet effet, je regarnis chaque pied avec la terre que j'ai dérangée pour le couper.

Lorsque nous la mangeons, elle n'a pas le goût de la chicorée sauvage ordinaire. Je continue ainsi jusqu'à la fin d'avril, et, lorsque la chicorée sauvage commence à monter, la variété améliorée forme encore ses petites touffes.

Grâce à ce procédé fort simple, nous mangeons chaque année, depuis la fin de février jusqu'à la fin d'avril, une salade excel-

Digitized by Google

lente, très-saine, qui n'est pas pleine d'eau et qui n'a pas le goût fade qu'ont généralement les premières laitues et les romaines, venues sur couches et forcées sous châssis ou sous cloches.

En outre, les frais et les soins sont beaucoup moindres, puisqu'il n'est besoin ni de couches ni de verres.

(*Les Chroniques de l'Agric. et de l'Hortic.*) H. ROBINET.

DÉCORATION DES SERRES.

Nous avons vu ces jours derniers, dans une serre chaude de Mme Fournier, montée de Balmont, à Vaise, deux objets — nous ne savons comment les nommer — des plus décoratifs.

Dans un massif de *Musa*, de *Dracœna*, de fougères arborées, etc., étaient deux tronçons de pied d'arbre recouverts d'une végétation tropicale aussi variée que luxuriante. L'habile jardinier, M. Lançon, avait eu l'heureuse idée, l'année dernière ou le printemps dernier, de mettre en terre dans un massif les deux tronçons d'arbre, d'appliquer sur l'écorce, en les y attachant avec des fils d'étain, des mottes de terre de bruyère desséchées, et de planter sur ces mottes, autour de chaque tronçon, à une certaine distance les uns des autres, des pieds de *Tradescantia*, de *Begonia Rex*, de *Licopodium denticulatum*, etc., et au sommet un *Latania Borbonica* et un *Daria circularia*. Tout cela bien arrosé, bien soigné, a poussé ensemble, et chacun des deux tronçons représente aujourd'hui un de ces pieds d'arbres sans branches, sans tête, pittoresquement recouvertde plantes grimpantes ou parasites, comme on le voit dans les forêts. Au pied de chaque tronçon est, en vase enfoui dans la terre, une fougère grimpante, le *Sesium arboreum*, qui par ses longues branches palmées, flexibles, se mêle aux autres plantes et s'harmonise parfaitement avec elles.

C'est dans la création de ces petits riens, transformés en jolis décors, que le jardinier habile fait preuve d'imagination, de

Digitized by Google

bon goût, et se montre à la hauteur de son art. Mais le bon goût doit toujours le guider dans son travail ; sans lui il ne créerait que des choses disparates, extravagantes, monstrueuses qui, plutôt d'être à son avantage, prouveraient son incapacité.

J. C.

NICOTIANE POURPRE (nouveauté).

Au printemps dernier, je reçus quelques graines de la nicotiane pourpre (*nicotiana purpurea nova*). Ces graines, semées à la fin de mars, levèrent promptement, et les jeunes plantes repiquées en pleine terre vers la fin de mai poussèrent avec vigueur ; bientôt un groupe terminal de boutons parut et se développa pour former un énorme et gracieux corymbe de plus de 500 fleurs tubulées, renflées au sommet, à limbe évasé divisé en 5 lobes d'un rouge cerise très-vif avec une belle gorge d'un blanc pur. Aujourd'hui l'un des pieds de la nicotiane pourpre présente, en pleine terre, dans le jardin du Chail, les dimensions et les caractères suivants : tige cylindrique, sous-ligneuse à la base, haute de 2 mètres 22 cent., feuilles énormes cordées, légèrement gaufrées, décurrentes et semi-amplexicaules ; l'une d'elles, mesure 81 cent. de longueur et 63 cent. de largeur : corymbe terminal très-lâche portant environ 500 ou 600 fleurs d'un effet admirable ; à quelques-unes de ces fleurs succèdent déjà des capsules ovoïdes enveloppées par les lobes du calice et remplies d'une grande quantité de graines très-fines, semblables à celles des autres nicotianes.

Ce magnifique végétal, d'une culture facile, qui pousse et se développe rapidement à toute exposition dans nos terres ordinaires de jardin, sera, pour l'ornementation des pelouses, une excellente acquisition ; je crois même qu'il remplacerait très-bien le tabac ordinaire, et qu'il aurait sur ce dernier le double avantage de croître plus rapidement et de fournir des feuilles plus nombreuses et trois ou quatre fois plus grandes.

Digitized by Google

Je pourrai, dans quelques semaines, offrir des graines à ceux de mes collègues qui voudraient semer au printemps prochain la *Nicotiana purpurea*. F. BONCENNE.

(*Bulletin de la Société d'horticulture de Fontenay-le-Comte*).

INFLUENCE DE L'AIR ATMOSPHÉRIQUE.

Le *Cultivateur Agenais* a publié, dans son numéro de septembre, l'article suivant, qui renferme d'excellentes notions scientifiques appliquées aux cultures diverses.

Sans air atmosphérique, les végétaux, quoique d'une structure bien simple, ne sauraient se développer : l'eau qui, en contact avec la terre, dissout tout ce qui est susceptible de former un corps organique, ne serait jamais qu'un liquide vainement saturé de substances inertes. Ce n'est que par l'immixtion de l'air dans toutes les molécules que tout se modifie, se transforme, s'anime; c'est par le contact incessant de l'air que cette admirable transfiguration des corps brutes en substances vivantes a lieu sans secousse, sans bruit; racines, branches, tout en a besoin; aussi pour obtenir une belle végétation faut-il remuer souvent la terre, afin d'y faciliter l'introduction de cet incomparable agent.

Ce n'est ni par une pression ni par une dilatation quelconque que l'air détermine ces grands phénomènes; c'est en fournissant ses propres substances que le tout a lieu. La nature est ainsi faite, que si l'un des trois règnes venait à manquer, il s'ensuivrait une mort générale, un véritable chaos.

L'air change de qualité, se décompose, se rétablit, diminue, augmente; en somme il reste toujours le même. Il forme, autour de notre planète, une couche de soixante à soixante-quatre kilomètres; il a été regardé, jusque vers la fin du XVIIIe siècle,

Digitized by Google

comme corps simple; les expériences de MM. Schèle et Lavoisier ont démontré le contraire. C'est un composé de deux fluides ou gaz pondérables, élastiques, incolores et inodores; l'un d'eux est appelé oxygène, il fait vivre; l'autre porte le nom d'azote, et fait périr. Leur simultanéité est indispensable : pris isolément, le premier userait trop vite, l'autre empêcherait le mécanisme de fonctionner. Si on plonge dans un flacon plein d'oxygène un faisceau ou petit paquet de fils de fer muni d'un peu d'amadou allumé, la combustion l'anime instantanément et la chaleur devient si grande, que le fer entre en fusion et tombe goutte à goutte au fond du vase. L'effet contraire a lieu si le flacon est plein d'azote : l'amadou, les allumettes chimiques les plus sèches bien en train de brûler s'éteignent immédiatement. Un oiseau, presque complètement asphyxié, recouvre la respiration dans l'oxygène et, si bien portant qu'il soit, il meurt en quelques secondes plongé dans l'azote.

Introduit dans nos organes à l'aide de la respiration, l'air se désagrège : son azote devient principe constitutif de tout ce qui est chair; son oxygène se combine avec les carbonates et les phosphates des substances que nous mangeons. Une partie sert ainsi à la composition des os; l'autre est, par notre haleine, rendue à l'atmosphère, mais avec des qualités opposées à sa nature : il est alors délétère et porte le nom d'acide carbonique. Sous cet état, il est une fois et demie plus lourd et ne peut occuper que la surface du sol. C'est ce qui explique pourquoi dans la grotte de Pouzzole, près Naples, qui contient environ un mètre de ce gaz, les chiens, dont le naseau est raz-terre, y sont immédiatement asphyxiés, tandis que nous, nous pouvons y rester impunément. Une pareille grotte existe à Clermont (Puy-de-Dôme) et dans beaucoup d'autres endroits volcaniques. Ces amas d'acide carbonique ne sont pas l'effet d'une action attractive, c'est le résultat de quelque combustion lente placée plus ou moins avant dans la terre. Celui qui provient de nous par la respiration est presqu'immédiatement rendu salubre par son infiltration dans les végétaux où il dépose son carbone, et

Digitized by Google

reparaît en son état d'oxygène pur. C'est ce qui fait dire que l'air des bois est sain.

Pénétré dans l'intérieur des plantes, non par aspiration, car les plantes n'ont pas de poumons, mais par l'effet du vide occasionné par la volatilisation des liquides, l'air se décompose également : son oxygène se porte sur tous les atomes, oxyde les uns, carbonise les autres et devient partie constituante du végétal ; une petite quantité s'échappe du labyrinthe et reparaît au dehors convertie également en acide carbonique ; aussi bientôt il est réarbsorbé. L'azote, contrairement à ce qui arrive pour nous, n'éprouve, dans l'acte admirable de la végétation, aucun changement. Cependant il ne laisse pas que d'y exercer une très-grande influence ; sans doute qu'en pénétrant tous ces corps élémentaires et en les divisant encore davantage, il les tient comme en suspens séparés les uns des autres ; il empêche leur tassement trop subit, multiplie leurs points de contact avec l'oxygène et facilite ainsi leur réorganisation. Au reste, les fumures azotées, si justement recherchées aujourd'hui, prouvent d'une manière irrécusable ses heureux effets.

Quant au règne minéral, l'air y joue aussi un rôle non moins important : on rencontre partout des oxydes, des carbonates, des sulfates ; il ronge, détruit, et reconstruit ; pulvérise les plus durs, rend solubles les plus insolubles ; sous forme d'acide, l'étain, le fer, le plomb, l'or, l'argent, etc., se dissolvent dans l'eau comme des grains de sel ou des parcelles de sucre ; il en assimile plusieurs à notre constitution et à celle des végétaux. L'homme contient du fer, de l'arsenic, du phosphore, du calcium ; les plantes ont pour principe le carbone et beaucoup d'entre elles possèdent des métaux précieux qu'on ne saurait trouver ailleurs. JOURNIAC.

(*La suite au prochain numéro*).

CHERPIN, *Éditeur.*

Lyon. — Imprimerie du Salut Public. — Bellon, rue Impériale, 33.

Digitized by Google

CHRONIQUE

Actualités. — Exposition d'horticulture en Russie. — Chrysanthèmes du Japon. — Catalogues.

Actualités.

Ainsi qu'on l'espérait, l'été de la St-Martin a été superbe et les travaux des champs ont pu être achevés dans les meilleures conditions. Les plantations d'arbres qu'on est souvent obligé d'ajourner au printemps, à cause des pluies, se sont faites et se continuent, malgré la gelée précoce, avec une grande activité.

Malheureusement l'hiver sera long et les prix des denrées alimentaires, au lieu de diminuer, ont une tendance à augmenter. Les pommes de terre, atteintes de la maladie, ont généralement manqué ; le blé noir a gelé en octobre, et si le maïs a été assez abondant il ne peut compenser les pertes. Aussi les éleveurs ne peuvent-ils engraisser leur bétail, et s'en débarrassent à vil prix avant l'hiver, sans que la consommation en profite ; c'est le marchand intermédiaire qui en a le bénéfice.

Mais si on déplore la rareté et la cherté des matières alimentaires, notamment du pain et de la viande, on peut du moins être sans crainte de la disette ; le chemin de fer de la Méditerranée est, dit-on, en ce moment encombré de vagons chargés de sacs de grains se dirigeant sur Lyon et le Nord.

Une exposition agricole, régionale, aura lieu à Lyon au printemps de 1869. — Les demandes de concours pour la prime d'honneur doivent être adressées avant le 1er mars prochain à la Préfecture du Rhône. A la demande doivent être joints un plan du domaine, objet du concours, et l'indication des principales cultures qui y sont faites, etc. Des instructions spéciales seront adressées par la préfecture à ceux qui en feront la demande.

Digitized by Google

Cet automne les fleurs, entr'autres les roses, ont été rares dans les jardins; maintenant encore elles ne sont pas abondantes dans les serres. La floraison des camélias et d'autres arbustes est en retard. Cependant nos marchands distingués de bouquets, de surtouts de table, M. Belysse, place des Terreaux, Mme Pauvert, place Louis XVI, aux Brotteaux — *Au Pavillon* — sont richement fournis de boutons de roses, de camélias, d'azalées, de violettes de Parme, de lilas, etc., sans compter leurs plantes à feuillage ornemental. D'où viennent ces fleurs naturelles si élégantes? Eux seuls le savent. Quoiqu'il en soit, ils en ont pour toutes les fêtes, pour tous les repas de luxe.

Il manquait à Lyon un vaste établissement du genre de ceux qui existent dans les autres grandes villes, nous voulons parler de docks, ou magasinage public avec avances de fonds sur marchandises et ventes publiques. M. A. Philippe, place de la Bourse, 3, vient de former une société à responsabilité limitée pour une telle entreprise, sous le titre de *Docks Lyonnais*.

A ces docks sera joint un dépôt de toutes sortes d'engrais, dits du *commerce*, tels que guanos, coprolithes, superphosphates, etc.

Une telle entreprise ne peut manquer de prospérer dans une ville commerciale aussi active que Lyon.

Un de nos habiles horticulteurs, M. Alix, vient de succéder à M. Colomb, marchand de graines, Grand'Rue, près l'église Saint-Louis, à la Guillotière. M. Alix possède toutes les qualités nécessaires pour exercer avec un plein succès ce genre de commerce. Il ne peut donc pas manquer de réussir.

Chrysanthèmes du Japon.

Ce genre de plantes, dont l'introduction est déjà ancienne et qu'on avait un peu abandonné, est revenu à la mode depuis que des semeurs de Toulouse, de Marseille et d'ailleurs, l'ont perfectionné par les semis. Nous avons admiré dans la riche col-

Digitized by Google

lection de M. Boucharlat aîné (Croix-Rousse Lyon), il y a quelques jours, des variétés vraiment curieuses, telles que : *Miss Nigthingal, Georges Bossycres, Bouddhicéa, Princesse Of Wallês, Valeria, Deverlay, Miranda*, etc. Nous avons aussi remarqué deux variétés nouvelles encore sans noms, une rouge et une jaune, aux pétales roulés d'un effet vraiment pittoresque ou chinois.

La culture de cette plante est facile, même en pot; on fera bien d'adopter ce dernier système pour la conserver longtemps fleurie.

Exposition internationale d'horticulture en Russie.

Le 5 mai 1869 une exposition internationale d'horticulture aura lieu à St-Pétersbourg; elle se terminera le 19. Les prix consisteront en médailles d'or de 125 à 150 roubles, et de médailles d'argent de 15 à 2 roubles. Les demandes d'exposition doivent être adressées avant le 1er janvier 1868 à la Société d'horticulture, à St-Pétersbourg. Des agents de la société stationnant aux frontières seront chargés d'expédier les effets destinés à l'exposition. C'est là que les exposants et les visiteurs seront reçus. On leur indiquera des logis ainsi que les prix convenus pour logis et table. Les transports se feront à prix réduits.

Catalogues.

Nous avons reçu le catalogue volumineux de M. Démouilles, de Toulouse. Tous les genres de plantes, principalement en arbres et arbrisseaux, y sont annoncés en beaux sujets et à des prix modiques. Les amateurs peuvent s'adresser en toute confiance à cet horticulteur distingué.

M. Boisbunel, de Rouen, l'heureux obtenteur de l'excellente et belle poire *Passe-Crassane*, vient de mettre en vente plusieurs autres variétés nouvelles méritantes, ainsi qu'on peut le voir au commencement de ce numéro. J. Cherpin.

Digitized by Google

PHYSIOLOGIE VÉGÉTALE.

DE LA MATURATION DES FRUITS.

Un de nos estimables collaborateurs nous pose, sous le titre qu'on vient de lire, une question qu'il a eu soin de résoudre en partie, mieux que nous n'aurions pu le faire. Nous l'en félicitons en attendant sa seconde lettre promise.

Aux Chênes, le 16 octobre 1867.

Mon cher Directeur.

Je ne viens pas vous parler aujourd'hui de la vigne ou du vin, bien que ce soit toujours là, comme vous le savez, l'objet constant de mes plus chères études, mais d'un phénomène fort obscur, pour moi du moins : celui de la maturation des fruits.

Voici à peu près, si je ne me trompe, ce qui a été admis jusqu'à ce jour. La sève des plantes herbacées ou ligneuses, n'aurait pas la même composition pendant toute la période d'activité végétale. Sous l'influence de diverses conditions du sol, de l'atmosphère et de la température, cette composition varierait. Ainsi, à l'époque de la maturation, la sève s'enrichirait de sucs particuliers, d'où naîtraient le sucre et la coloration des fruits, la chaleur et le soleil de *fructidor* aidant. Ce phénomène aurait quelque analogie avec celui de l'allaitement. Le lait des mères, comme chacun sait, est d'abord faible et léger, c'est-à-dire approprié à la délicatesse des organes des nouveau-nés; puis, à mesure que l'enfant se développe et prend de la force, le sein maternel lui fournit un lait de plus en plus substantiel et nourrissant.

Mais, si ce dernier fait est établi, en est-il de même en ce qui concerne la composition de la sève pendant les phases successives de la végétation? La sève de Mai et celle d'Août ont-elles été analysées rigoureusement et comparées? A-t-on constaté,

Digitized by Google

entre la première et la dernière, des différences sensibles? Et si, dans la sève d'août, des éléments ont été découverts qui ne se trouvent point dans la sève de Mai, les fruits mûrs sont-ils richement pourvus de ces mêmes éléments, ou tout au moins de leurs composés? En un mot, sur quelles preuves décicives se fonde l'opinion admise? Tout ignorant que je sois de ces choses je ne crois pas trop m'avancer en disant qu'on n'a, sur ce point, pas même un commencement de certitude : on nage en pleine hypothèse. Et, comme rien n'est plus commode qu'une hypothèse, attendu qu'elle dispense de chercher et de travailler, on s'en contente volontiers.

Cependant, dans cette question de la maturation, l'observateur se trouve en présence de faits nombreux qui détruisent l'opinion, ou mieux, l'hypothèse dont il vient d'être parlé. Ces faits semblent établir, au contraire, que la suspension de la circulation séveuse est le signal, sinon la cause de la maturation. Bien plus, la maturation s'accomplit souvent dans de meilleures conditions, alors que le fruit est séparé de la plante qui l'a produit, et soustrait aux conditions ordinaires d'aération, de chaleur, d'influence solaire, etc. C'est ce qui arrive aux poires, aux pommes et à certaines espèces de melons : personne n'ignore cela. Évidemment, ici. le rôle de la sève est supprimé. Quels sont donc les agents qui interviennent et provoquent la maturation?

Permettez-moi de préciser les choses :

Nous voici au mois de novembre, il a fait froid déjà au point que les arbres, les poiriers surtout, ont perdu toutes leurs feuilles. Il y a cinq ou six semaines que j'ai serré mes poires. Parlons de la Joséphine de Malines, la plus parfaite des poires d'hiver, selon moi, Si je la goûte en ce moment, je la trouve dure, ligneuse, âpre, verte, en un mot détestable. Dans deux mois, elle sera sucrée, fondante, parfumée, exquise de chair et de goût. Durant ce court intervalle, une transformation complète du fruit se sera produite, et dans quel lieu! Mon fruitier est un caveau privé d'air et de lumière, creusé dans un sol de

Digitized by Google

granit, où les fruits se conservent bien, mais où le froid se fait souvent sentir. Et c'est dans de telles conditions que le travail puissant et mystérieux de la maturation se poursuit : les acides accusés par la verdeur et l'âpreté se transforment en sucre, en parfum, en saveur délicieuse; la chair du fruit s'amollit et prend cette teinte saumonée qui le caractérise, et, de verte qu'elle était, sa peau devient ambrée sur la face que le soleil n'a pas colorée. Or, cette même transformation a lieu pour toutes les espèces de poires et de pommes, pour les raisins et pour un grand nombre de fruits. En sorte qu'on peut dire que ces fruits possèdent, après avoir été séparés des plantes mères, une vie propre qui accomplit ses diverses phases, indépendamment des conditions ordinaires de la vie, c'est-à-dire de l'aération, de la chaleur, de la lumière et des autres influences atmosphériques.

Ce sont là des choses que tout le monde sait. Mais ce qu'il importerait de connaître, et ce que l'on ignore, je crois, c'est la loi qui préside à la maturation; c'est la cause, c'est les conditions de la transformation des acides en sucre de fruits. Du moins, si d'autres en sont instruits, j'avoue, mon cher Directeur, que je n'en sais pas le premier mot, et c'est sur ce point que je demande, à vous et à vos habiles collaborateurs, de vouloir bien m'éclairer. J'attache une grande importance à cette question, qui, résolue dans un sens, conduirait à la découverte des faits les plus curieux et les plus considérables, faits qui s'appliquent à la vinification comme au travail de toutes les boissons fermentées.

Je vous demande la permission de revenir sur cette question dans quelque temps.

Je suis, mon cher Directeur, etc.,

E. Terrel des Chênes.

ARBORICULTURE

LE POMMIER EN CORDON HORIZONTAL

J'ai lu dans le dernier numéro de la *Revue* un intéressant

Digitized by Google

article intitulé : *Pommiers et Poiriers en cordons horizontaux.* Je suis un chaud partisan du cordon horizontal adapté au pommier ; je crois ce système le plus avantageux de tous pour la petite culture, qui ne peut pas disposer d'un grand espace, et je ne saurais trop le recommander aux personnes qui veulent jouir vite et récolter de belles et de bonnes pommes.

Quel que soit mon engouement pour cette manière de conduire le pommier, je ne pense pas cependant qu'elle soit parfaite.

Les fruits du pommier en cordon sont sans doute bien moins exposés aux vents que ceux des pommiers haut-vent et mi-vent ; mais est-il bien vrai que ceux de ces derniers soient moins nombreux, plus sujets à la coulure et plus piqués des vers ? La part du mal causée par les vents est-elle bien aussi grande qu'on le prétend ? Quelques remarques que j'ai été à même de faire cette année-ci, me feraient croire que les avantages du cordon horizontal ne sont pas partout aussi remarquables que dans la région où l'on a vu récolter de belles et nombreuses pommes complètement exemptes de l'atteinte des vers. A mon grand regret les choses se sont passées tout autrement chez moi cette année-ci. Si les pommiers cordon portaient généralement des fruits plus nombreux et plus beaux que les pommiers haut-vent, leur produit a été excessivement minime et la moitié des fruits récoltés étaient véreux.

Quelques variétés en haut-vent, la *Reinette grise*, la *Double-rose*, étaient par exception, malgré les coups de vent nombreux que nous avons subis, abondamment pourvus de fruits, ni plus ni moins véreux que ceux des pommiers horizontaux. Ces mêmes variétés conduites en cordon, ne portaient presque pas de fruits. D'où il faut conclure, il me semble, que certaines espèces rustiques et vigoureuses, à rameaux érigés comme la reinette-grise et la double-rose, ne s'accommodent pas de la direction horizontale ou du moins que dans des circonstances données, la conduite en haut-vent leur est avantageuse. Il résulte également des faits que je viens d'énoncer que l'action des vents est beaucoup moins pernicieuse à la végétation qu'on pourrait le croire.

Digitized by Google

La véritable cause de la disette de pommes, dont nous souffrons cette année-ci, doit donc être attribuée aux temps pluvieux et froids qui ont sévi pendant la floraison du pommier, et si mes souvenirs ne me trompent pas, les cordons de pommiers ont autant souffert de ce contre-temps que les pommiers haut-vent.

Ces réflexions faites, disons un mot des différents procédés employés pour la conduite des pommiers en cordon horizontal.

Ce mode de culture, quoique très-simple, demande une certaine expérience et beaucoup d'attention pendant le cours de la végétation. Tous les soins de l'arboriculteur doivent tendre à équilibrer constamment la sève sur toute la longueur du cordon, à veiller à ce qu'il ne se développe pas des gourmands qui, en bien peu de temps, apportent dans le courant régulier de la sève, une perturbation difficile à combattre lorsqu'on ne s'y est pas opposé à temps. Le pincement court, trop souvent répété, apporte un dérangement dans l'évolution de la sève et provoque une végétation désordonnée, aussi contraire au développement de l'arbre qu'à la fructificatien. Le pincement plus long sans éviter ces inconvénients laisse aux brindilles une trop grande longueur, que l'on est obligé de raccourcir à la taille sèche du printemps. Au lieu de pincer plus ou moins long les brindilles qui ne sont pas constituées à fruit, il est préférable de les incliner horizontalement ou de les arquer suivant leur position.

Ce mode de procéder, loin de déranger l'évolution de la sève, l'active au contraire par le plus grand nombre de feuilles qu'elle fait développer : dès la seconde année de leur arcure, ces brindilles se chargent de bourgeons à fruits, absorbant toute la sève qui, par le pincement, se serait le plus souvent dépensé inutilement en rameaux à bois, car quel que soit le soin apporté au pincement, il est bien rare que la moitié des brindilles pincées, soit pourvue de bourgeons à fruits.

Pour empêcher le développement trop fréquent des yeux supérieurs sur les cordons horizontaux, j'use d'un moyen qui m'a donné toujours les meilleurs résultats, il est aussi simple

Digitized by Google

qu'efficace : au lieu d'attacher mon pommier, comme on le fait habituellement, sur un fil de fer cloué sur des piquets plantés de distance en distance, j'attache sur le côté extérieur de ces piquets, des liteaux de bois de deux centimètres carrés ; j'incline et fixe mes jeunes sujets sous ce liteau, afin que les yeux supérieurs, privés de lumière et gênés par le contact du liteau, soient forcés de pousser latéralement. Les pousses qui se développent dans ces conditions ont beaucoup moins de tendances à se mettre à bois ; pour peu qu'elles soient maintenues dans une direction horizontale, elles fructifient bien vite.

Il est à remarquer que plus la sève se porte à l'extrémité du cordon, moins il se développe de gourmands à sa partie inférieure, et mieux s'établit la fructification. Afin d'obtenir ce résultat, on devra toujours tenir relevée plus ou moins, suivant l'effet que l'on veut obtenir, l'extrémité du cordon, soit à 25 ou 30 centimètres de longueur. Il est préférable de laisser sans la tailler la pousse terminale de l'année, car le bourgeon qui se trouve à son extrémité est doué d'une puissance d'absorption de sève beaucoup plus grande que ceux qui sont placés au-dessous.

Beaucoup d'horticulteurs sont dans l'usage de greffer en approche, les uns à la suite des autres, les cordons de pommiers lorsqu'ils s'atteignent. Ce procédé est bon et avantageux si l'on veut greffer sur un sujet faible et poussant peu le rameau terminal d'un pommier vigoureux. Le supplément de sève que celui-ci transmet à son voisin, lui communique bientôt la vigueur qui lui manquait. Si, au contraire, les pommiers sur lesquels la greffe doit se pratiquer, poussent avec vigueur, il est préférable de faire courir sur chaque pommier cordon, le rameau terminal de son suivant. De cette manière, chacun des pieds dépense plus utilement sa vigueur, sans la communiquer à son voisin auquel elle serait nuisible.

Lorsqu'on dispose d'un terrain en pente, il convient toujours de tourner en montant la pointe du pommier.

Cette disposition donne au cordon l'inclinaison que prendraient

Digitized by Google

les branches d'un pommier abandonné à son état naturel ; elle facilite l'équilibre de la sève. Il est facile de remarquer en effet qu'en tenant le cordon de pommier tout à fait horizontal, ou au-dessous de l'horizontale, il se développe à sa base sur le coude ou au-dessus du coude, des pousses gourmandes qui ne peuvent pas être mises à fruit, même par le pincement le plus énergique.

L'arcure ou bien l'inclinaison horizontale des brindilles, au point de vue des bons principes de physiologie végétale, de la bonne fructification et de l'économie du travail, me semblent donc devoir être employées préférablement au pincement plus ou moins court et plus ou moins répété, sans toutefois exclure radicalement ce dernier mode qu'il est bon d'employer dans certaines circonstances, par exemple sur les brindilles qui, par leur position ou leur peu de vigueur, ont des tendances naturelles à se mettre à fruit.

Là ne se bornent pas les soins du *pomiculteur*. Il aura à se prémunir contre le chancre et les dégats des insectes qui vivent aux dépens des pommiers, tels que les vers qui creusent leurs galeries sur les tiges et les cordons, le puceron vert et surtout le puceron lanigère, que je considère comme le seul vraiment redoutable.

Ce terrible hémiptère se joue de tous les spécifiques recommandés pour sa destruction. En vain a-t-on employé l'huile, l'essence de térébenthine, le pyrètre, l'eau bouillante ! Il semble renaître de ses cendres.

Quant on croit avoir détruit jusqu'au dernier individu de son espèce, on voit en quelques mois surgir, comme par enchantement, une nouvelle génération de pucerons tout aussi nombreuse et tout aussi terrible que celle qui l'avait précédée. Ces pucerons sortent des racines de l'arbre où ils se réfugient pour se multiplier et envahir ensuite le pommier tout entier. Il n'est pas d'horticulteur un peu observateur qui n'ait remarqué en remuant le sol où sont plantés des pommiers ravagés par le puceron, la présence de ces insectes en très-grande quantité,

Digitized by Google

sur les racines et dans la terre qui recouvre ces pommiers. Il importe donc essentiellement d'attaquer le puceron aussi bien sur la racine et la terre qui les entoure que sur le cordon lui-même.

Par une journée froide et sèche, lorsque la végétation est complètement arrêtée, on déchausse le pied du pommier malade, on met à nu autant que possible les racines infestées du puceron et on les arrose avec de l'eau chauffée jusqu'à son plus haut degré d'ébullition. La terre où l'on remarquera la présence des pucerons, sera également arrosée d'eau bouillante, puis jetée au loin pour que les gelées finissent de détruire ceux qui auraient échappé à l'échaudage.

Sur les racines échaudées on étendra un peu de terre neuve que l'on saupoudrera de tourteau de colza : ce corps gras agira comme engrais et comme spécifique contre le puceron.

Cette opération suffit pour purger les pommiers du puceron pendant un an ou deux; mais il arrive souvent qu'à la seconde ou troisième année on est forcé de renouveller l'opération. Ce moyen de destruction m'a toujours donné les meilleurs résultats. Comme on le voit, il est aussi simple que peu coûteux : mais je crois devoir rappeler de nouveau que l'échaudage doit se pratiquer seulement lorsque la végétation est complètement arrêtée (de fin novembre à février), sans quoi le remède serait pire que le mal. V. PULLIAT.

CULTURE PRATIQUE DE L'ASPERGE L'HÉRAULT-SALBŒUF.

Un de nos anciens et chers collaborateurs nous a adressé le compte-rendu suivant, d'une conférence qui a eu lieu récemment au sein de la Société d'horticulture de Beaune, sur un sujet qui intéresse tout le monde, car personne ne dédaigne les bonnes et belles asperges.

Digitized by Google

Meuilley, le 20 novembre 1867.

Mon cher Monsieur,

Me permettrez-vous d'appeler votre attention sur deux conférences qui ont eu lieu à Beaune, le 27 octobre dernier, pour la culture de l'asperge, cette primeur dont Argenteuil a eu le privilége de la production hors ligne jusqu'alors.

Le Comité d'horticulture de Beaune, frappé des produits magnifiques mis en présence du public par M. L'Hérault-Salbœuf, à l'Exposition universelle, eut la bonne idée de demander des leçons à M. L'Hérault, lui-même, qui n'hésita pas; et le jour indiqué de nombreux jardiniers, au milieu desquels se rencontrèrent beaucoup d'amateurs, se trouvèrent réunis dans une des salles de l'Hôtel-de-ville de Beaune, sous la présidence de M. de Gravier qui, en ouvrant la séance, expliqua que la réunion avait pour but la culture moderne de l'asperge, d'après la méthode si avantageuse de M. L'Hérault-Salbœuf, qui s'était mis à la disposition du comité en venant à son appel.

C'est alors que notre grand agronome Joigneaux, qui avait accompagné M. L'Hérault pour le présenter à ses compatriotes et à ses amis dans cette conférences intéressante, se leva, et, aux applaudissements de tous, nous fit l'historique de l'ancienne culture de l'asperge dans presque toute la province; il nous dit l'inconvénient de reléguer l'asperge à 50 centimètres de profondeur, de la couvrir de fumier pour l'hiver, procédé qui la fait pourrir incontestablement; comme en la mettant en terre trop profondément, il était difficile aux rayons du soleil de printemps de pouvoir l'atteindre de bonne heure, et qu'en conséquence l'asperge ainsi traitée n'était plus une primeur. « On voit tellement l'inconvénient de l'ancienne méthode, dit-il en terminant, qu'il est temps de l'abandonner sans hésiter, pour adopter celle que M. L'Hérault exerce avec succès, qu'il a publiée dans le livre de *La Ferme*, et dans une brochure qu'il a mise à la disposition du public. »

Digitized by Google

C'était au tour de M. L'Hérault de développer sa manière de cultiver l'asperge ; on attendait avec impatience les leçons du grand praticien d'Argenteuil. M. L'Hérault, effectivement, vint modestement expliquer au public qu'il n'était que praticien, qu'on le verrait à l'œuvre dans un instant, et qu'il cédait à M. Joigneaux le soin de donner aux nombreux auditeurs qui avaient, par leur présence, montré l'intérêt qu'ils portaient à la culture de l'asperge, des explications préliminaires sur une culture qu'il connaissait comme lui. M. Joigneaux reprit donc la parole aux applaudissements de toute l'assemblée, et la leçon théorique achevée, on se dirigea en toute hâte (car il commençait à pleuvoir) sur un terrain désigné, afin de voir M. L'Hérault, la pioche à la main, procéder à la plantation des asperges, selon la méthode qui lui donnait de si beaux résultats.

Il faut avouer que M. L'Hérault réussit à la satisfaction générale dans ses enseignements pratiques, qui furent exécutés avec l'habileté d'un travailleur exercé à manier la houe. Après avoir mis bas sa veste, il prit son outil et commença par tracer les sillons destinés à recevoir la graine, en donnant une explication sur les soins qu'elle exige. Puis il creusa les fosses destinées à recevoir les griffes, et les vieux praticiens ne furent pas peu surpris en voyant qu'elles n'avaient que 14 centimètres de profondeur sur 50 centimètres de côté; les fosses furent remplies de 6 centimètres de fumier, couvert de terre, les plantes devant passer l'hiver en cet état.

Supposant le printemps venu, M. L'Hérault prit alors ses griffes d'asperges d'un an ou mieux de dix-huit mois, retroussa ses manches, mit un genou en terre et procéda à la plantation, cette fois avec ses mains; il écarta le terreau formé pendant l'hiver par le fumier au fond de la fosse et déposa au beau milieu sa griffe d'asperge sur la terre nue; il disposa à droite et à gauche les griffes dans la longueur de la fosse, les couvrit de quelques centimètres de terre, tout cela au grand étonnement des amateurs qui, suivant les procédés anciens, enfouissaient la griffe très-profondément.

...

Digitized by Google

Bref, pour en finir, car la pluie venait malencontreusement troubler cet enseignement d'un intérêt réel, M. L'Hérault reprit sa houe et montra la manière de donner le binage nécessaire durant l'été de la première année, l'usage que l'on fait des ados dont la terre mélangée en automne avec du fumier, sert à amender les asperges au printemps de la troisième année, la coupe nécessaire des asperges à cette troisième année, mais pas avant le buttage des asperges, afin d'obtenir des tiges blanches selon le goût des gourmets parisiens, etc.

M. L'Hérault possède donc l'art d'obtenir des produits dont il ne fait pas mystère, et nous le remercions d'autant plus que notre terrain favorisé par la température peut nous donner des résultats aussi beaux que ceux qu'il obtient à Argenteuil.

Depuis que M. L'Hérault a fait connaître la facilité de ces moyens dans le livre de *La Ferme,* il y a trois ans, beaucoup d'entre nous les ont mis en pratique, et n'ont eu qu'à s'en féliciter.

Agréez, etc. F. Caumont-Bréon.

ASPIDISTRA ELATIOR

PLANTE DE SERRE ET DE PLEINE TERRE.

L'Aspidistra est originaire du Japon et appartient à la famille des Smilacées-Aspidistrées. Endl.

Elle est très-ornementale à cause de ses longues feuilles assez larges, d'un vert foncé, rubané de blanc. Elle est habituellement cultivée en serre chaude ou tempérée, comme plante tropicale, parce qu'on ne connaissait pas son habitat, c'est-à-dire le degré de température qui lui convenait, lors de son introduction dans nos pays. Mais depuis que son origine est connue et qu'elle est en quelque sorte devenue française par la similitude des climats du Japon et de France, on a essayé de l'acclimater.

Digitized by Google

Elle est cultivée au jardin botanique de Lyon depuis plusieurs années en pleine terre comme plante vivace et rustique : elle y a résisté aux hivers les plus rigoureux, après avoir reçu dès la fin de l'automne quelques soins particuliers. Ces soins consistent simplement à butter le pied de la plante avec de la cendre de manière à former un cône, mais en laissant l'extrémité des feuilles étalées au-dessus.

Cette plante est déjà une des favorites des jardiniers de bon goût qui ont des serres ; elle ne sera pas moins appréciée de ceux qui n'en ont pas, lorsqu'ils connaîtront sa rusticité. Il la traiteront comme plante de massif et ils en obtiendront de bons résultats.

Ses feuilles allongées, recourbées et rayées de blanc, sont moins volumineuses, et plus élégantes que celles de la plupart des autres plantes dites à feuillage ornemental. La plante est aussi moins haute. Un certain nombre de pieds réunis en massif dans un terrain non gazonné, à mi-ombre, contrastera d'une manière charmante avec l'aspect d'un vert cendré du sol.

Sa culture est facile : la terre de bruyère peu riche en humus lui convient. Le sous-sol doit être draîné avec des débris de pots ou de petits cailloux, et la surface du terrain bombée. On donne de fréquents bassinages aux pieds lorsqu'ils sont en végétation. En été, on couvre la terre de mousse et on arrose souvent.

On multiplie l'Aspidistra en divisant les pieds au printemps. Les divisions sont mises en pots et ceux-ci placés sur une couche chaude sous châssis. Lorsqu'elles sont enracinées et pourvus de feuilles nouvelles, on les expose peu à peu au grand air, puis on peut en former des massifs. Th. Denis.

DES COMPOSTS.

Donner à quelqu'un le désir de posséder ce qui est beau, c'est chose facile; mais il faut aussi lui indiquer le moyen de

Digitized by Google

le conserver, de le perpétuer, et d'en tirer tout l'avantage possible. C'est cette lacune, laissée à la page 129 de la *Revue*, que je vais chercher à combler en indiquant les moyens dont je me suis servi jusqu'à ce jour.

Des Composts. (1). — La terre dont je me sers est la même pour les genres ci-dessous; moitié terre de bruyère (si elle est tourbeuse, j'y ajoute un peu de sable), un quart de terre franche ou terre légère de gazon bien consommée est préférable, et un quart de terreau de feuilles. Ce compost ne me sert qu'au second rempotage, car la mise en végétation se fait en terre de bruyère pure.

Je me sers avantageusement pour mes composts du procédé suivant :

Dans un mètre cube de terreau, je mélange 100 litres de sang de bœuf que je laisse fermenter et sécher pendant cinq à six mois, et j'ajoute à mon compost un huitième de cette terre, quantité que je diminue sur la terre franche. Ce n'est que par des engrais, soit en arrosement, soit en mélange avec la terre, que l'on peut espérer obtenir une végétation vigoureuse et nourrie.

Mise en végétation. — Vers la fin de mars, ou commencement d'avril, les *Begonia, Gesneria,* et *Gloxinia,* ainsi que les *Caladium,* sont mis en végétation. Je procède à cette opération de deux manières : 1° Dans des godets de 0m 07 de diamètre, le bulbe des *Gloxinia, Caladium, Begonia* ou partie de sa tige; les rizhomes de *Gesneria* sont mis au milieu du godet, disposé pour ces derniers, ainsi que pour les *Achimenes* et *Tidœa,* circulairement, de manière à ce que le sommet se trouve près de la paroi du pot, afin que les tiges se trouvent distancées autant que possible dans la suite. J'enterre ces godets dans le bas d'un châssis à melons encore jeunes, et j'évite l'humidité en les éloignant de 0m 08 à 0m 10 de la planche du coffre; 2° je prépare une couche de 0m 40 à 0m 50 d'épaisseur, grande selon la quan-

(1) Encore un mot que notre langue française n'a pas su nous procurer.

Digitized by Google

tité de plantes dont je dispose. Je pose les coffres et les châssis et je charge cette couche de 0m 10 de terreau, sur lequel je mets ensuite 0m 03 de terre de bruyère. Lorsque la couche a suffisamment jeté son coup de feu, j'égalise la terre et je dispose mes bulbes, mes rizhomes par groupes, comme s'ils étaient en pot, à 0m 10 les uns des autres, et je recouvre ensuite de 0m 02 de terre de bruyère, et je fascine légèrement. Dans un châssis de 1m 30 carrés je dispose 160 plantes en groupe qui sont rempotées à demeure lorsque le besoin s'en fait sentir, c'est-à-dire au moment où les hôtes d'hiver de la serre vont prendre place dans les corbeilles.

Les soins consistent à donner un peu d'air si le temps est chaud, quelques bassinages avec de l'eau attiédie au soleil dans les arrosoirs, à ombrer avec soin, car ces plantes craignent les rayons directs du soleil. Le blanc d'Espagne, détrempé avec de l'eau et du lait, et projeté sur les châssis, comme les peintres projettent leur granit, est une manière simple et peu dispendieuse.

Les rempotages, pour entrer dans la serre, se font dans des pots de 0m 10, ou 0m 12, 0m 14 de diamètre selon la force des plantes.

Conservation. — A la fin d'août, les *Gloxinia* ont en partie terminé leur végétation; je diminue alors pour ce genre comme pour les autres dans la même circonstance les arrosements. Lorsque la partie aérienne est sèche, je procède au dépotage.

Les rizhomes et les bulbes sont mis dans de la terre sèche et tamisée, alternant les racines avec la terre dans des vases, boîtes, etc., et fermés de manière à être à l'abri de la dent des rongeurs.

Il suffit pour les conserver l'hiver de les mettre dans un endroit où la température ne descend pas au-dessous de 9 ou 10 degrés. Les *Begonia* à grandes feuilles sont déposés dans la partie la plus sèche de la serre, et les arrosements sont juste ce qu'il faut pour que la plante ne se dessèche pas. On procède à la séparation des fortes touffes après la reprise de la végétation, si on emploie ce mode de multiplication.

Digitized by Google

La multiplication de toutes ces plantes se fait très-facilement par boutures de feuilles ou de branches, séparation de rizhomes ou bulbes.

Les soins pour l'été consistent en arrosements: donner de l'air au besoin, ombrer et nettoyer.

Voilà, Monsieur le Directeur, les soins qui m'ont fort bien réussi jusqu'à ce jour, et je serais très-heureux que parmi les lecteurs de la *Revue*, quelques-uns puissent en tirer parti. Je leur assure d'avance une jouissance de plus à ajouter aux nombreuses que l'horticulture sait procurer à qui veut bien s'en occuper un peu.

Agréez, etc. H. ROBINET.

CULTURE DES TRUFFES NOIRES.

—

Depuis bien longtemps on est à la recherche des moyens de produire des truffes noires. Cette découverte, comme tant d'autres, sera probablement due au hasard. Déjà on vient d'en trouver d'excellentes dans le Jura, près du lac de Bonlieu.

Le *Journal de l'Agriculture* , savamment dirigé par M. J. A. Barral, a publié dans un de ses derniers numéros un article très-intéressant sur un essai réussi de ce genre de culture, qui pourra être imité avec des chances de succès , surtout dans le Midi. Voici cet article dû à M. d'Imbert, ancien préfet, mort récemment et vivement regretté de tous ceux qui avaient eu des rapports avec lui.

Le numéro du 20 octobre du *Journal de l'Agriculture* (page 160), contient un compte rendu par M. Gobin, des séances de la Société centrale d'agriculture. Il est question de la culture des truffes et du procédé suivi avec succès dans les Basses-Al-

Digitized by Google

pes et ailleurs, lequel consisterait soit à répandre les pelures de ce cryptogame sur le terrain reconnu propre à produire des truffes, soit à y planter des chênes truffiers.

A cette occasion, M. Brongniart se demande si en plantant des chênes truffiers ou en semant des glands de ces chênes, on peut faire naître des truffes dans un terrain qui n'en a jamais porté. Il lui paraît intéressant de savoir si la présence de nouveaux arbres suffit à provoquer le dévéloppement des germes cryptogamiques dans le sol, ou si, au contraire, en semant des glands, ceux-ci ne seraient pas doués d'une prédisposition héréditaire, ou chargés à leur surface de spores qui seraient enfouis dans le terrain par le semis.

Je ne sais s'il se rencontrera quelqu'un qui puisse répondre aux questions que se pose M. Brongniart, mais il peut être utile, dans un sujet qui intéresse de si près les gourmets de tous les pays, d'apporter le contingent de ses propres observations.

Voici donc, en ce qui me concerne, le résultat que j'ai obtenu. Je le dois au hasard, car j'étais loin de le chercher. Vers 1837, époque où j'avais l'honneur d'administrer l'arrondissement de Bazas, j'avais eu l'occasion de remarquer, dans mes tournées, des chênes blancs gigantesques qui existent en grand nombre dans cette partie du département de la Gironde. Je me procurai des glands qui étaient magnifiques et j'en fis semer dans ma propriété de Port-Sainte-Marie (Lot-et-Garonne), sur un terrain argilo-calcaire très-maigre. Ce semis, abandonné à lui-même, réussit très-bien, et prospéra pendant que je poursuivais ma carrière politique. Rendu aux loisirs des champs, à la Révolution de 1848, je donnai des soins à mon semis et j'en fus récompensé par de fort belles truffes que des ouvriers découvrirent en 1853 en y exécutant des travaux. Depuis cette époque, j'ai pu régaler mes amis de bonnes truffes ayant toutes les qualités des truffes du Périgord. Le petit bois n'est séparé d'une vieille vigne que par un sentier, et je dois ajouter qu'un terrain vague, contigu, planté depuis trois ans de ceps enracinés, a aussi produit des truffes l'hiver dernier et qu'ainsi la

Digitized by Google

surface truffière renfermée d'abord dans l'enceinte du bosquet, tend à s'étendre à l'entour.

Il y a lieu de remarquer que les chênes sur lesquels les glands avaient été pris étaient en bordure et isolés sur les accôtements des champs et que jamais on n'avait reconnu que des truffes eussent été trouvées dans le voisinage. D'un autre côté si, par impossible, les glands avaient porté des spores à leur surface, ces spores auraient été positivement détruits par un chaulage énergique à l'eau bouillante que je fis donner aux glands avant le semis, afin de les forcer à s'ouvrir pour rendre la germination plus prompte.

Je dois le répéter, je ne cherchais pas à produire des truffes lorsque je fis mon semis, mais il me paraît résulter clairement de mon expérience que dans nos contrées du moins, où se trouvent beaucoup de terrains argilo-calcaires, presque infertiles, on réussirait à créer sans soins et sans frais de bonnes truffières en semant, comme je l'ai fait, des glands de chênes blancs sans qu'il fut nécessaire de s'enquérir, s'ils provenaient de chênes ayant déjà fait leurs preuves. Il est également notoire que le terrain ensemencé n'avait jamais produit des truffes avant 1853. D'IMBERT, ancien préfet.

LE GALÉGA, PLANTE FOURRAGÈRE (1).

Nous extrayons d'une intéressante brochure publiée par M. Gillet-Damitte, inspecteur primaire, les passages suivants :

« *Profit du Galéga.* Le galéga s'accommodant de toute terre, « par l'abondance de sa fane et la facilité de le cultiver, offre « de prime-abord cet avantage qu'il croît là où la luzerne, le « trèfle, le sainfoin se montrent rebelles à la culture. Il vient « avec force dans les terres humides, sur le bord des ruisseaux,

(1) Brochure in-12, prix : 1 fr. 25 c., chez l'auteur, rue de Reuilly, 36, et chez Gain, éditeur, boulevard Saint-Germain, 82, Paris.

Digitized by Google

« dans ces sols frais en excès qui refusent de produire des lé-
« gumineuses fourragères, *et aussi il s'accommode des terrains*
« *les plus médiocres.*

« *Rendement.* On peut pratiquer au moins quatre coupes par
« an. J'estime qu'en terre fraîche ou irriguée, il fournirait
« aisément 6 coupes.

« J'ai obtenu moi-même les résultats suivants dans la pro-
« portion par hectare de fourrage vert;

1re	coupe,	25	avril.	26	mille	kilos.
2me	—	31	mai.	13	—	—
3me	—	19	juillet.	19	—	—
4me	—	21	septembre	13	—	—
« Ensemble des 4 coupes à l'hectare.				72	—	—

« C'est-à dire le double au moins d'une bonne luzernière.

« *Valeur nutritive du Galéga.* Il faut, dit l'agronome Spren-
« gel, que les plantes que l'on destine au gros bétail et surtout
« aux vaches laitières contiennent les matières que nous trou-
« vons dans le lait, savoir : la soude, le chlore, le soufre, le
« phosphore, la potasse, le carbone et l'azote.

« Par l'analyse chimique, on trouve pour les proportions
« d'azote relatives du galéga aux autres fourrages,

Comme 5.42 sont à 2 pour le bon foin.
— 5.42 sont à 1.92 pour la luzerne.
— 5.42 sont à 1.05 pour le sainfoin.
— 5,42 sont à 0.50 pour le trèfle.

« Pour les matières grasses :

Comme 1.83 sont à 3.50 pour la luzerne.
— 1.83 sont à 0.90 pour le trèfle.
— 1.83 sont à 0.00 pour le sainfoin.

« On voit par là que si le galéga est inférieur à la luzerne
« pour les matières grasses, il est bien supérieur au trèfle sous
« ce rapport et dans quelles proportions il l'emporte sur ses
« congénères, luzerne, sainfoin et trèfle et même sur le foin
« pour les matières azotées.

Digitized by Google

« En résumé, le galéga est d'*un tiers* plus nourrissant que le « foin de pré, nous disons *un tiers*, quoique l'analyse donne un « rapport de 40 à 100, c'est-à-dire que 40 kilos de galéga sec « nourrissent autant que 100 kilos de foin de pré sec. »

Les lecteurs attentifs verront dans la brochure de M. Gillet-Damitte combien il faut se tenir en garde contre les opinions toutes faites, car celle émise par Bosc en 1810, dans son *Dictionnaire raisonné*, t. VI, au sujet du galéga et répétée d'année en année par ses successeurs, a pesé d'un poids déplorable sur la vulgarisation de cette plante, qui après avoir été l'objet d'une importante culture aux environs de *Derlingen* (Wurtemberg), au siècle dernier, a vu son essor entravé par la malheureuse bévue de l'agronome dont nous parlons. Nouvelle preuve de ne jamais accepter les affirmations, même les plus positives des maîtres, sans les vérifier et les contrôler au creuset de l'expérimentation pratique. Nous ne saurions donc trop recommander l'étude de cette plante fourragère et sa vulgarisation, car elle présente des qualités essentielles, et l'auteur affirme que, contrairement au préjugé des auteurs qui en ont parlé sur la foi de Bosc, les bestiaux la mangent avec plaisir et qu'elle ne peut leur faire aucun mal. Il s'agit donc ici d'une plante renfermant une richesse bien précieuse pour notre agriculture, si digne elle-même d'attirer l'attention de tous les esprits sérieux.

Hector FLEURY, agriculteur.

Guérison des arbustes atteints de la moisissure blanche, par l'emploi du sulfate de fer.

Depuis un certain nombre d'années les pépiniéristes et les amateurs d'arbres fruitiers se plaignent d'une maladie dont leurs arbres périssent à la longue. Cette maladie est le *Blanc*, sorte de champignon qui s'étend peu à peu sur les racines. Dans le Gard, l'Hérault, l'Aunis et même dans notre région centrale, la vigne en est affectée en certains endroits. Voici quel est l'effet produit par cette maladie, tel qu'il a été signalé à la

Digitized by Google

société centrale d'agriculture de France, par M. David de Penaurum.

« Les ceps, dit-il, — nous pouvons ajouter les jeunes arbres et les arbrisseaux, — sont meurtris dans toutes leurs parties; ils se dessèchent peu à peu; la vie se retire successivement de chacune de leurs branches; les pousses diminuent de grosseur et de longueur; les feuilles jaunissent de plus en plus chaque année, mais surtout diminuent de grandeur, changent de forme; les *racines se couvrent d'une moisissure blanche.* M. Jules Guyot attribue cette maladie à l'absence dans le sol d'une suffisante quantité de l'élément ferrugineux. C'est donc une sorte de chlorose. »

On a remarqué que la maladie se fait sentir principalement dans les sols très-calcaires et par conséquent très-perméables après une grande sécheresse. Elle s'étend chaque année de proche en proche d'une manière irrégulière. On ne la voit jamais dans les sols plus ou moins rouges, c'est-à-dire plus ou moins ferrugineux. De ce fait, on a conclu qu'en donnant aux racines des arbustes qui en sont atteints, une certaine quantité de sulfate de fer, — de 300 à 500 grammes — suivant leur force, on pourrait les guérir. L'essai a été fait et a réussi sur la vigne. Il faut en conclure que le même résultat peut être obtenu par le même dosage sur les autres essences d'arbres.

Le sulfate doit être déposé au pied de l'arbuste en novembre. Les pluies et les neiges de l'hiver le dissolvent et l'entraînent sur les racines. Les sujets très-malades n'en reviennent pas, mais les autres émettent bientôt de nouvelles pousses qui peuvent remplacer celles malades et que l'on retranche. La dépense peut être pour chaque arbuste de 5 à 15 centimes, suivant sa force.

En arrosant l'arbuste avec une dissolution de sulfate de fer dans une certaine quantité d'eau, on obtiendrait sans doute le même résultat.

Le soufre sublimé répandu en petite quantité sur les racines déchaussées des arbres, donne aussi de bons résultats. J. C.

Digitized by Google

PLANTES NOUVELLES.

SANCHEZIA NOBILIS ou Sanchézie noble (Acanthaceœ § Ruellieœ) J. D. Hoocker. *Bot. Mag.*

Quelques amateurs se donnent souvent beaucoup de peines pour chercher la signification des noms plus ou moins baroques de leurs plantes chéries. La plupart du temps c'est de la peine perdue, car non seulement les noms ne disent rien à l'esprit, car ce ne sont que des noms propres plus ou moins vulgaires et estropiés par la botanique en leur accolant des syllabes latines, mais encore ils ne peuvent les retenir purs ou les prononcer sans faire d'affreuses grimaces. Nous trouvons la preuve de cette assertion dans le nom de *Sanchézia* donné à une jolie plante de l'Amérique centrale, figurée dans le *Bot. Mag.* et l'*Illustration*. Le véritable nom est *Sanchez*, dont on a faft *Sanchezia* pour le rendre noble, *nobilis*. Mais peu importe ce nom ou un autre pourvu que la plante soit belle. Elle est trapue, ramifiée à la base, à tige épaisse, de la hauteur de 25 à 30 centimètres, à feuilles de la même longueur, lancéolées, épaisses ; à corolles d'un beau vert avec nervure d'un blanc jaunâtre ; à bractées rouge vif; à fleurs nombreuses en panicules d'un beau jaune. Serre chaude.

PELARGONIUM A GRANDES FLEURS ou des fleuristes, remontant. — L'obtention de cette plante faite par M. Müller, jardinier du roi de Wurtemberg, est un fait nouveau de la taquinerie dont dame nature se sert pour éprouver la patience des semeurs. Ainsi, tandis que les nombreux horticulteurs français, anglais belges se livraient à la culture des pélargonium par semis, avec ou sans fécondation artificielle, dans l'espoir d'obtenir la variété à grandes fleurs remontante, le hasard la faisait naître en Allemagne. « Cette plante, dit M. Lemaire, était encore en pleine floraison dans la première quinzaine de septembre dernier, dans le jardin de M. A. Werschaffelt, à Gand. Un grand nombre de

Digitized by Google

boutons plus ou moins développés indiquaient une succession de fleurs. C'était donc une floraison constante pour l'automne et qui probablement se prolongera jusqu'en hiver, sous la protection d'un vitrage. Ne doit-on pas conclure de ceci que le pelargonium est remontant? C'est donc une bonne fortune pour les serres en général, pour les horticulteurs qui en tireront un bon parti pour les bouquets. »

La plante est robuste, couverte de longs poils épais et soyeux, à l'exception de la surface des feuilles; celles comme celles-ci du genre, à cinq macules; fleurs grandes, à fond blanc pur, avec une macule presque violette sur chaque pétale, plus pâle au bord.

BONNES POIRES D'ÉTÉ RECOMMANDÉES.

Le comité d'arboriculture de la Société centrale d'horticulture (Paris) recommande les variétés suivantes, succédant à l'*Epargne*, au *Doyenné de juillet*, au *Beurré Giffard*, précédant de quelques jours le *Bon chrétien William*, le *Beurré d'Amanlis*.

Poire de l'Assomption. — Nous avons donné la description de ce fruit dans un de nos précédents numéros.

Beurré des Mouchouses. — Maturité première quinzaine d'août; fruit moyen, forme Bergamotte, parfois un peu allongée.

Rousselet d'août (*Van Mons*). — Maturité comme la précédente; forme conique se rétrécissant au sommet par une courbe sinueuse, assez large à la base. Fruit moyen.

Tyson. — Maturité mi-août; fruit presque petit, forme conique, s'arrondissant à la base.

Duchesse de Berry d'été. — Arbre tourmenté, difficile à diriger; productif; maturité du 15 au 25 août.

Roux Carcas. — Maturité du 15 au 20 août; fruit petit ou moyen, rond, un peu aplati au sommet et à la base; représen-

Digitized by Google

tant une orange mandarine. — Gain de M. Roux, de Carcassonne.

Colorée d'Août. — Fruit moyen, pyramidal ; mûr du 15 au 20 août.

Brandy-Wine. — De provenance américaine ; maturité au 10 août ; forme piriforme un peu élevée, formant en s'amincissant une pointe sur laquelle est implanté obliquement le pédoncule.

Quelques-unes de ces variétés peuvent être avantageusement cultivées en verger, et leurs fruits trouver un débouché avantageux dans le commerce. J. D.

INFLUENCE DE L'AIR ATMOSPHÉRIQUE

(Suite et fin.)

—

Que devient le carbone de l'acide carbonique sortant spontanément du sein de la terre, et celui que produisent les continuelles et énormes combustions du charbon et du bois? Croyez-vous que l'absorption par des êtres nouveaux puisse insensiblement et sans trouble suffire à cette incommensurable production? Je conçois qu'il soit difficile de vicier une couche de 15 à 16 lieues d'épaisseur au point de rendre toute existence impossible ; mais depuis si longtemps que cette émanation a lieu, la décroissance devrait être sensible. Rien cependant ne prouve que les animaux et les plantes diminuent en nombre ; au contraire le globe terrestre est plus peuplé que jamais. Evidemment l'air modifie ce carbone et en constitue les pierres et les métaux. Le marbre est de la chaux, de la craie de Meudon, c'est-à-dire de l'oxygène, et un métal brûlant au contact de l'air et donnant une flamme si vive qu'on peut à peine la supporter ; le bois d'ébène est du diamant ; certaines plantes, même herbacées, nous donnent le potassium ; d'autres, le sodium ; l'iode, découvert en 1811, par M. Courtois, est retiré des varechs, des éponges.

Digitized by Google

Pourquoi tous ces métalloïdes, ainsi que l'aluminium, le silicium, le rhodium, l'antimoine, le bismuth, l'étain, le plomb, le cuivre, le fer, le platine, l'or, l'argent, etc., ne seraient-ils pas autant de combinaisons particulières de l'air atmosphérique? L'eau était rangée autrefois parmi les éléments; c'est cependant un corps composé, ainsi que l'a démontré péremptoirement par l'analyse et par le système, M. Lavoisier, en 1783.

La composition des minéraux n'est pas trouvée, mais tôt ou tard elle le sera. Cette pierre philosophale disparaîtra sous l'action de nos réactifs comme le fameux nœud gordien a disparu sous le coup d'épée d'Alexandre-le-Grand.

Les trois règnes de la nature sont régis par les mêmes lois; ils sont simultanément tributaires les uns des autres et forment le domaine privé de l'air atmosphérique. Si les épierrages auxquels on se livre avec tant de soin amenaient la destruction du calcaire, toute création, ainsi que je l'ai dit plus haut, tout mouvement vital cesserait. Ces cailloux, transportés sur nos chemins, écrasés par nous et nos véhicules, non-seulement rendent plus faciles nos travaux et nos relations, mais, par leur extrême division, par leur état en poudre fine, légère, deviennent plus aptes à l'action de l'air; tous ces cailloux bruts à nos yeux, inertes, encombrants, regardés comme inutiles, chassés à coup de pied, tiennent la terre comme en suspension, la débarrassent de son trop d'humidité, la rendent plus perméable à l'air, à la lumière, à la chaleur; tous ces cailloux, tous ces atomes de fer et autres, l'air, par ses nombreuses modifications, les rend solubles, les fait entrer dans la masse organique et en constitue des parties de végétaux et d'animaux. Sans doute, à l'état entier, volumineux, ils gênent la culture et la marche; à l'état de poussière, ils bouchent les pores, les stomates, entravent les fonctions vitales; mais dans ces circonstances le mal n'est qu'accidentel, momentané, et ne saurait détruire l'effet chimique, le rapport qui existe entre eux et les autres corps.

Comment tant de substances, puisant à la même source, se

Digitized by Google

succédant sans fin, ne parviennent-elles pas à tarir cette cause d'existence que rien alimente en dehors d'elles? Comment l'air, en un mot, peut-il rester toujours le même sans jamais s'épuiser? Hélas! faut-il l'avouer? La mort; oui, la mort seule, maintient l'équilibre. Sans elle, l'air s'userait. Hommes, plantes, rochers, tout disparaîtrait, tout tomberait dans l'abîme, toute reproduction serait impossible. A quoi sert cette reproduction pour ceux qui ne sont plus? pourquoi tant de chefs-d'œuvre, tant d'êtres si parfaits? naître, vivre, souffrir et mourir! pourquoi cette amitié, ces affections si douces; pourquoi, enfin, cette séparation, cette mort cruelle que ni âge, ni prières, ni vertus ne peuvent empêcher pour faire uniquement place à d'autres qui n'existent pas; à d'autres qui ne demandent rien, ne veulent absolument rien!... La science ici est réduite à néant, et, partant de ce terrible arrêt, *tu pulvis es et in pulverem reverteris*, répond tristement aux affligés : je n'y puis rien; *Dieu le veut*.

JOURNIAC.

CHERPIN, *Éditeur*.

Lyon. — Imprimerie du Salut Public. — Bellon, rue Impériale, 33.

Digitized by Google

CHRONIQUE

—

Actualités. — Distribution de médailles aux horticulteurs lyonnais. — Candidats du prix d'honneur du prochain concours régional. — Les soldats agriculteurs. — Moyen d'avoir du bon cidre. — De la conservation du blé au grenier. — Système de traction de M. Demouilles.

—

Ce numéro clot la huitième année de cette *Revue*. Nous remercions bien cordialement nos honorables collaborateurs de leur infatigable concours, et aussi nos souscripteurs de leur bienveillante coopération. Nous voudrions pouvoir faire d'importantes améliorations pour leur témoigner à tous notre reconnaissance; malheureusement les difficultés à surmonter sont grandes, nous espérons cependant les surmonter peu à peu.

Nous accueillerons avec empressement toutes les notes concernant notre spécialité qui nous seront adressées, lorsqu'elles nous paraîtront convenables. Nous ne sommes exclusifs pour personne; si quelques-uns de nos horticulteurs sont le plus souvent en évidence, c'est qu'ils sont les plus actifs et les plus dévoués, et si les paresseux sont en retard, c'est leur faute.

Nous continuerons à publier en dessins coloriés ou en vignettes dans le texte, les fleurs et les fruits nouveaux les plus remarquables de notre région.

Nous rendrons compte des expositions et concours, des comices, des sociétés agricoles et horticoles. Enfin, nous ferons tous nos efforts pour remplir aussi efficacement que possible notre modeste place dans la publicité.

Distribution de médailles aux agriculteurs lyonnais.

Les horticulteurs et amateurs lyonnais dont les noms suivent, ont reçu récemment de la Société d'horticulture, à titre de récompense honorifique, des médailles dans l'ordre suivant :

Digitized by Google

Culture maraîchère.

MM. Bevard, médaille d'or.
Lignau, médaille d'argent.
Villard, rappel de médaille de vermeil.

Arboriculture.

MM. Magat, amateur, de Chazel, médaille de vermeil.
Lailly, médaille d'argent.

Floriculture.

M. Fillion, amateur, médaille d'or.
Mme Drovet, de St-Cyr, amateur, médaille de vermeil.
M. Guillot, médaille de vermeil.

Marchands de plantes florales et fleurs coupées sur les marchés de Lyon.

Mme Pauvert, place Louis XVI, aux Brotteaux, médaille de vermeil.
Mme Belisse, place des Terreaux, médaille d'argent.
MM. Dumortier, place Bellecour, médaille d'argent.
Devert, id. id.
Danton, id. médaille de bronze.

Marché de la Croix-Rousse.

MM. Jouteur, médaille d'argent.
Fayol, médaille d'argent.
Morel, médaille de bronze.

Candidats du prix d'honneur du prochain concours régional.

On nous cite entre autres candidats pour le prix d'honneur du concours régional qui aura lieu à Lyon au printemps de 1869, M. de Glavenas, des environs de Villefranche ; de M. de Saint-Trivier, de Vauvenas, près Beaujeu ; de M. de Saint-Victor, de Rono, près Tarare ; de M. V. Pulliat, de Chiroubles, pour sa spécialité de collection de vignes.

Ce concours offrira donc un grand intérêt, car tous ces candidats sont des agriculteurs distingués.

Digitized by Google

Les soldats agriculteurs.

Nous lisons dans le *Journal de l'Agriculture :*

La loi de réorganisation de l'armée préoccupe l'agriculture. On le comprend, car il importe que le laboureur soit plus souvent aux champs qu'à la caserne. A l'occasion de cette loi, des agriculteurs nous ont écrit pour nous demander s'il ne serait pas possible d'y introduire un article qui déciderait que les jeunes gens sortis avec leur diplôme des trois grandes écoles d'agriculture, seraient exempts désormais du service militaire, à la condition de pratiquer l'agriculture durant vingt ans. L'exemption du service militaire est accordée par la loi ancienne aux lauréats de l'Institut; elle est aussi acquise aux jeunes gens qui prennent l'engagement de servir dix ans dans l'enseignement public. On pourrait peut-être étendre cette faveur à quelques jeunes hommes qui se seraient distingués par leurs études agricoles. Si l'exemption ne devait porter que sur un petit nombre chaque année, elle ne nuirait en rien au recrutement de l'armée et elle pourrait être un grand encouragement pour l'agriculture. L'idée nous paraît mériter d'être prise en partie en considération par le législateur. J.-A. BARRAL.

Moyen d'avoir du bon cidre.

Veut-on avoir du cidre piquant ? Il faut employer des pommes sauvages, aigres. Veut-on du cidre doux ? On choisit des pommes douces. Mais dans le premier cas, le cidre sera doux pendant quelques jours jusqu'à ce qu'il ait fermenté. Dans le second, le cidre conservera sa douceur plus longtemps que le premier, mais il deviendra sec en fermentant.

Voici un moyen de fabriquer le cidre, indiqué par le *Journal d'Agriculture progressive :*

« Je pars de ce principe qu'il ne faut jamais intervertir l'ordre de la nature ; on doit faire pour le cidre ce que l'on fait lorsqu'on veut manger des pommes ; les choisir de son goût.

« Je ne prends donc que d'une seule espèce de pommes, et je

Digitized by Google

les fais écraser de telle sorte que la pulpe se trouve complètement séparée de la pelure, et que les pépins sont eux-mêmes aplatis; puis, je laisse cuver plus ou moins longtemps, selon que je veux un cidre plus ou moins coloré.

« Je mets ensuite sous presse dans des sacs de laine, avec une claie entre chaque assise, comme cela se pratique dans les sucreries ; et je pressure aussi fort que possible, afin d'extraire tout le jus, et jusqu'à rendre les pulpes en état d'être brûlées en les ôtant du pressoir.

« Maintenant que le cidre coule, je fais en sorte que tout celui qui vient de la même pressée se trouve dans une même cuve, où je le laisse jusqu'à ce que l'épaisse couche d'écume qui remonte à la surface commence à se crevasser ; alors, je le soutire par une issue pratiquée tout à fait au bas de la cuve.

« Ce moyen remplace avantageusement le filtrage au papier. Il reste à mettre le cidre en fûts ; cela doit se faire dans des tonneaux parfaitement solides et sans aucun goût désagréable.

« Je m'explique : le meilleur du fruit étant contre la pelure, cette partie doit donc être parfaitement écrasée pour qu'on puisse en extraire le jus, qui y est aussi le meilleur. Les pépins renferment une huile odorante qui remonte à la surface du liquide après la fermentation, empêche alors le contact de l'air et dispense du besoin de tenir toujours les fûts pleins.

« Mêler tout le jus, parce que l'un donne à l'autre ce qui lui manque pour être bon. » GARIN.

De la conservation du blé au grenier.

Les journaux d'agriculture se livrent depuis longtemps à des discussions sans fin sur la vente immédiate ou la conservation du blé. Il nous semble qu'il en est de cette matière alimentaire comme de beaucoup d'autres ; sa conservation dépend plus des besoins pécuniaires du producteur que des moyens à employer. S'il n'y avait pas de nécessiteux, des moyens de conservation seraient bientôt trouvés.

Digitized by Google

On nous a parlé d'un cultivateur aisé qui n'était rien moins que chimiste, mais très-intelligent et qui savait conserver ses céréales pendant plusieurs années en parfait état. Après avoir fait cuire son pain, il mettait dans le four par parties à tour de rôle et pendant quelques minutes, les grains de son grenier.

Cette douce chaleur momentanée suffisait pour faire périr tous les parasites des grains. En outre, les pores de ceux-ci se resserraient et présentaient moins de prise à l'humidité, qui est une des principales causes de leur altération. Il reste à savoir si ce moyen est praticable en grand.

Système de traction de M. Desmouilles.

Nos lecteurs connaissent déjà l'excellent système d'extraction et de traction employé avec un plein succès par M. Demouilles, horticulteur à Toulouse, dans les travaux d'ornementation du parc du maréchal Niel.

Les engins formant le système ont été exhibés, il y a quelque temps, à l'exposition d'horticulture du canton de Vaud. M. Demouilles a reçu du jury Suisse une récompense honorifique. M. de Lesseps lui a aussi adressé une lettre très-flatteuse, dans laquelle le mérite de l'invention est confirmée. « J'ai soumis, dit-il, à divers ingénieurs votre système employé pour effectuer le transport d'un cèdre du Liban, et ces Messieurs m'ont affirmé qu'il a donné les résultats les plus satisfaisants et les plus utiles. »

M. Demouilles a aussi exposé son système au champ de Mars, à Paris, et nous ne doutons pas qu'il ne reçoive à la prochaine distribution des médailles, une nouvelle récompense ; car il est maintenant bien reconnu que ce système peut s'appliquer, sans beaucoup de frais, aux grands travaux, dans nos chantiers, nos ports et nos établissements industriels.

Digitized by Google

ARBORICULTURE.

TAILLE LONGUE DES RAMEAUX DE PROLONGEMENT DES POMMIERS ET DES POIRIERS.

—

Quelle que soit la forme d'un pommier ou d'un poirier, la taille des rameaux de prolongement est la même ; seulement on doit préférer les formes les plus simples pour certaines expositions. Ainsi, à l'abri des vents, les suivantes conviennent mieux : haute tige ou plein vent, mi-tige ou mi-vent, pyramide simple, colonne verticale, pyramide ailée ou à cinq ou six pans, etc.

Dans une exposition peu abritée, on doit préférer les espaliers et contre-espaliers, les formes verticales, les obliques simples ou doubles, la superposée, la palmette en candélabre, dite *Vezrier*, etc.

Si on est sur une position élevée, exposée aux vents, il convient d'adopter le cordon unilatéral, les formes en vase à branches croisées, à palmette unilatérale, etc.

C'est dans la deuxième ou troisième année de la plantation des arbres, alors qu'ils poussent vigoureusement, que l'on doit équilibrer leurs rameaux de prolongement, dits branches charpentières, c'est-à-dire les plus longues.

Voici comment je procède :

Je choisis pour exemple une pyramide simple : Sur la fin de septembre ou en octobre, je taille la flèche de l'arbre ainsi que les rameaux de prolongement, du moins ceux destinés à établir l'équilibre entre les branches charpentières, pendant la végétation. J'incline plus ou moins les plus vigoureuses pour ralentir la sève dans sa force ascendante et la faire se reporter sur les autres branches plus faibles. Je fais au besoin, au-dessous de l'empâtement des rameaux ou branches trop vigoureuses, une entaille en V ou cran. L'écorce ainsi entamée et formant deux lèvres, met un certain temps à se rejoindre. Pendant cet inter-

Digitized by Google

valle, le rameau trop vigoureux a été en quelque sorte sevré, et les autres plus faibles ont profité de la sève épargnée pour se fortifier.

Si malgré ces soins, les rameaux faibles ne se fortifient pas assez tôt, je pratique *au-dessus* de leur empâtement l'entaille en V que j'ai fait *au-dessous* de l'empâtement des rameaux trop vigoureux, et je redresse leur extrémité. Par ce double moyen, si sa conformation est régulière, je ne le taille pas. Comme on le voit, la taille des rameaux de prolongement, c'est-à-dire la formation des branches charpentières du pommier et du poirier exige une certaine intelligence, du jugement et du goût, ce qui constitue l'art de l'arboriculture.

Par cet art, on obtient promptement une forme régulière de l'arbre que l'on maintient par une taille raisonnée pendant sa durée ; toutes ses branches se garnissent de rameaux à fruits, et lorsqu'on aperçoit quelques vides, on s'empresse de les remplir en y faisant naître un rameau en faisant un cran au-dessus d'un œil.

Tels sont les avantages qu'offre la taille longue au point de vue d'une prompte et régulière formation de l'arbre et de sa mise à fruit. Ch. Denis.

ANIMAUX UTILES.

LE TROGLODYTE. — LE ROITELET.

Le ciel est sombre, de nombreux flocons de neige descendent silencieusement des nuages et s'attachent aux murailles, aux toits, aux arbres du jardin, tandis que les gazons, les sentiers, les plates-bandes, s'effacent et disparaissent entièrement. Tous les bruits cessent ; la nature engourdie s'enveloppe dans son grand manteau de velours blanc ; soudain de petits cris brefs, stridents, presque joyeux se font entendre. Qui donc s'égaie et chante ainsi, quand règnent autour de nous la tristesse et la

Digitized by Google

mort? C'est le troglodyte, compagnon du villageois, à l'heure où les autres habitants de la campagne et du bocage ont perdu la voix ou délaissé notre pays. Le laboureur qui l'aime, l'attend et lui fait bon accueil; il le laisse sautiller en paix sous ses loges, sous ses hangars, et voltiger dans ses granges où les insectes pullulent, où les chrysalides dorment en attendant l'été. Sa visite faite, sa besogne terminée, la mignonne créature sort dans la cour et continue ses explorations sur les murs et sur les tas de fagots, qu'elle parcourt en balançant sa queue d'un mouvement cadencé de droite à gauche. Une dernière fois elle nous salue, et disparaît comme une petite plume qui s'envole au souffle du vent.

Chaque hiver nous recevons quelques troglodytes dans la serre ou dans l'orangerie. Ils s'y installent, s'y promènent sans défiance, et, en échange de l'hospitalité que nous leur accordons, ils débarrassent nos plantes des ennemis nuisibles qui trop souvent les font périr.

Au printemps, ces oiseaux familiers s'éloignent un peu des habitations, et vont bâtir leur nid sous les roches, dans les halliers, parmi les lierres qui entourent les vieux arbres, ou sous la couverture des chaumières isolées. Ce nid, à l'extérieur, n'est qu'une boule de mousse très-irrégulière, percée sur le côté d'une petite ouverture ronde à demi-cachée par des brindilles. Mais si vous passez le doigt dans ce trou vous sentez un doux lit de plume habilement entrelacées de crins et de fils d'araignée. La femelle du troglodyte pond six ou huit œufs d'un blanc terne, parsemés de petites taches brunes ou rougeâtres. Durant l'incubation, le mâle, perché dans le voisinage, ne cesse de faire entendre ses notes claires, vibrantes et perlées, qui s'échappent de son gosier en cascades harmonieuses, et rappellent à certains voyageurs le chant du bengali bleu. Les petits, une fois nés, il faut pourvoir à leur nourriture : le père et la mère se mettent en campagne, voltigeant d'arbre en arbre et de branche en branche, parcourant les buissons, sans jamais toucher terre, et gagnant de proche en proche les

Digitized by Google

endroits où ils pourront trouver les vivres attendus par leur avide progéniture.

Les jeunes troglodytes quittent le nid avant d'avoir la force de se servir de leurs ailes; ils se glissent alors, comme des souris, parmi les herbes, guidés et avertis par les cris inquiets de leurs parents.

« L'aspect général du troglodyte adulte est caractéristique, dit M. de la Blanchère ; quiconque l'a vu ne l'oublie pas. Son corps est trapu et semble être terminé par deux pointes : l'une est son bec, l'autre sa queue ; toutes deux sont relevées en l'air. Sauf la teinte, il a beaucoup la forme des oiseaux de terre cuite, dans lesquels les enfants soufflent pour faire *cou-cou.* »

Son plumage est terne, strié en travers de noirâtre, avec un peu de gris à la gorge et au bord des ailes, qui paraissent plus foncées que le reste du corps. Le nom peu gracieux de *Troglodyte*, que les naturalistes ont donné à notre petit ami, signifie *habitant des trous, des cavernes.* On l'appelle *Mussot* en Lorraine, *Berrichon*, *Bérillon*, dans le centre de la France, et chez nous, en Vendée, *Russe* ou *Roitelet.* Mais alors on le confond avec un oiseau de même taille, qui porte sur la tête une couronne d'un jaune brillant, encadrée d'un bandeau de plumes noires. Celui-ci vit presque toujours loin de nos demeures, et hante surtout les bois qu'il parcourt en troupes errantes, à la manière des mésanges, avec lesquelles on le rencontre souvent. D'où vient à ces oiseaux le nom de roitelets, que les ornithologistes même leur conservent : Le doivent-ils à leur aigrette dorée, semblable à un diadème, où à cette jolie légende, qu'on raconte dans toute l'Europe, depuis des siècles, et que répétait naguère un aimable auteur, Henri Berthoud ?

« Un jour, dit cette légende, les oiseaux se rassemblèrent pour élire un roi : ils décidèrent que la souveraineté appartiendrait à celui d'entre eux qui s'élèverait le plus haut dans les airs, et s'approcherait le plus du soleil.

« Aussitôt l'aigle ouvrit ses ailes, s'élança majestueusement

Digitized by Google

et à perte de vue aux confins de l'atmosphère, et y plana pendant une heure, n'apparaissant plus que comme un point imperceptible aux regard des millions d'oiseaux rassemblés pour le choix d'un souverain ; après quoi il se laissa descendre lentement, et demanda aux électeurs stupéfaits :

« — Suis-je votre roi ?

« — Oui ! oui ! vive l'aigle ! vive notre roi ! répondit-on avec enthousiasme et de toutes parts.

« — Un instant ! un instant ! cria une petite voix frêle et aiguë, un instant ! vous avez juré de donner la couronne à celui qui monterait le plus haut dans les airs, et je me suis élevé, moi, plus haut que l'aigle, car, blotti dans les plumes de son dos, où vous me voyez encore, il m'a, sans s'en apercevoir, emporté avec lui, et je l'ai toujours dominé.

« La lettre même du décret donnait raison au petit oiseau, et les électeurs se trouvèrent dans un grand embarras. Le réclamant était strictement dans son droit, mais d'autre part on ne pouvait prendre pour souverain un pareil pygmée, aussi étourdi que frêle. A la fin, un vieux hibou, qui jouissait d'une grande réputation de sagesse, proposa un accommodement qui concilia tout à la fois l'esprit et la lettre du décret formulé par le congrès.

« — L'aigle sera roi, dit-il, parce que seul et par sa propre force il est parvenu là où nul d'entre nous n'aurait su parvenir. Quant à l'oiseau qui, sans l'aigle, n'aurait pu atteindre les hauteurs de l'empyrée, qu'il reçoive le titre de *petit-roi* ou de *roitelet*.

« On applaudit à la motion du hibou, l'aigle prit possession du pouvoir souverain, et le roitelet accepta en riant le titre qu'on lui offrait.

« — Quoique je ne me soucie guère de votre couronne et de ses inquiétudes, vous avez tort, leur dit-il, de me préférer l'aigle pour vous gouverner ; il est sans doute plus robuste que moi, mais je suis plus intelligent que lui, puisque je l'ai dupé sans même qu'il le soupçonnât.

Digitized by Google

« L'intelligence ne vaut-elle pas mieux que la force pour gouverner un Etat » (1)?

Comme les troglodytes, les roitelets se nourrissent exclusivement d'insectes, mouches, chenilles, larves, etc. Leur nid, construit avec art, est ordinairement suspendu à la naissance de deux branches de hêtre ou de sapin; sa forme est celle d'une boule; l'extérieur est tissu de mousse et de toiles d'araignées; l'intérieur est tapissé d'un fin duvet, sur lequel reposent ses œufs, au nombre de sept à onze.

Pour prouver la bonté inépuisable de saint Malo envers les petits et les faibles, le chroniqueur Sigebert nous raconte que ce religieux étant allé un jour tailler la vigne avec ses moines, se dépouilla de son manteau pour travailler plus à l'aise, et le jeta dans un coin.

« Sa journée finie, comme il allait pour le reprendre, il s'aperçut qu'un de ces oiseaux qu'on nomme *roitelets* était venu pour y déposer un œuf. Alors le saint, sachant bien que la Providence du Seigneur est aussi sur les petits oiseaux, et que nul d'entre eux ne vient sur terre sans avoir Dieu pour père, laissa son manteau dans ce lieu jusqu'au temps où les petits furent éclos » (2).

Il y a plus de 1,300 ans que le pieux moine breton donnait ce bel exemple aux impitoyables maraudeurs qui répandent trop souvent dans nos bocages le meurtre et la désolation. Si, témoin des déprédations inquiétantes de certains granivores, nous n'avons pu retenir un cri d'alarme, nous n'en persistons pas moins à demander qu'une ligue générale se forme à la ville et à la campagne, à l'école et dans la famille, pour corriger de leurs funestes habitudes ces petits persécuteurs des oiseaux à bec fin, nos amis et nos protecteurs véritables. Eux seuls, nous l'avons dit, peuvent attaquer dans leurs retraites ces mystérieuses légions d'insectes, qui n'attendent qu'un beau jour, qu'un premier rayon de soleil, pour dépouiller nos arbres et dévaster nos moissons.

E. BONCENNE.

(1) *L'Esprit des oiseaux*, par S. Henri Berthoud.

(2) Sigebert, *Vie de saint Malo*.

Digitized by Google

LE NOYER NOIR D'AMÉRIQUE, arbre d'alignement.

(JUGLANS NIGRA).

Il y a longtemps qu'on demande une essence autre que celles des platanes, des marronniers, des érables etc., devenues trop communes sur les promenades publiques. Le noyer noir d'Amérique peut les remplacer avantageusement. Il mérite d'être recommandé à cause de sa rusticité, de sa vigueur, de sa forme élégante et de son beau feuillage, pour l'ornementation des avenues et des promenades.

Il pousse très-vite, et en peu d'années son ample couronne couvre un grand espace ; il offre ce précieux avantage de n'être attaqué par aucun insecte connu jusqu'à ce jour.

Son bois est très-dur et peut être employé avec avantage pour la charpente et la menuiserie. La coque de son fruit très-dure, quoique petite, peut être travaillée par les tourneurs comme la noix de coco.

Il résiste aux gelées de nos hivers les plus rigoureux.

Voici sa description sommaire :

Tige droite, s'élevant à plus de 20 mètres, beau port ; branches obliquant gracieusement ; feuilles longues ayant de 13 à 19 folioles ovales, lancéolées et dentées, d'un beau vert tendre ; fleurs en chaton cylindrique, grêle et pendant ; fruits globuleux, épicarpe ponctué, rude au toucher ; mésocarpe ovoïde acuminé, rugueux, à cloison ligneuse ; indocarpe peu développé.

Cet arbre est destiné, je n'en doute pas, à être préféré par les amateurs du beau, du solide et de l'utile. TH. DENIS.

EXPOSITION DE VINS A BELLEVILLE

La section de viticulture du comice agricole de Beaujeu a fait le 15 décembre courant une exposition de vins de la dernière récolte.

Digitized by Google

Les échantillons envoyés pour être dégustés par un Jury spécial, composé des fins gourmets du pays, étaient assez nombreux. Cependant on a regretté qu'il ne l'ait pas été davantage, et on a déploré l'apathie des vignerons qui se contentent du coin du feu traditionnel. Il faut espérer qu'ils se laisseront bientôt emporter dans le grand mouvement progressif qui se fait autour d'eux.

Les bouteilles-échantillons étaient enveloppées d'un papier blanc; sous ce papier était l'étiquette portant le nom du crû, le nom et l'adresse de l'exposant, le prix de la pièce de 215 ou 212 litres, le nombre de pièces de la cuvée d'où était sorti l'échantillon. L'exposant était obligé de céder toute sa cuvée au prix indiqué si un acheteur se présentait. C'est ainsi que le lot marqué du 1er prix a été vendu séance tenante au prix de 145 fr. logement non compris.

La distribution des médailles a eu lieu à midi dans la salle de la Mairie, sous la présidence de M. Abel Sauzey, président du conseil de la préfecture du Rhône, assisté de M. de Saint-Trivier, président de la section de viticulture du comice, de M. Terrel des Chênes, secrétaire de ce comice, et de M. V. Pulliat, secrétaire de la section viticole.

Ces Messieurs ont prononcé des allocutions de circonstance qui ont été bien appréciées. Voici le rapport de M. Terrel des Chênes, qui renferme le compte-rendu explicite de la séance.

MESSIEURS :

Les vingt-quatre communes viticoles de notre circonscription, — à la rigueur il y en a vingt-sept; — mais trois, sur ces vingt-sept, ont chacune seulement quelques hectares de vignes et ne peuvent être appelées viticoles.

Les vingt-quatre communes viticoles du Haut-Beaujolais

Digitized by Google

cultivent environ dix mille hectares de vignes, dont le rendement annuel, évalué en moyenne à 35 hectolitres à l'hectare, donne un produit total de 350,000 hectolitres de vin. Ce vin ne peut pas être estimé, en moyenne, à moins de 30 francs l'hectolitre : c'est donc un revenu brut de dix millions, cinq cent mille francs, donné à notre pays par la vigne. Certes ! voilà un grand et beau résultat pour une contrée peu étendue, et le vin qui nous fait un si généreux présent a droit à tous nos soins, à notre plus reconnaissant intérêt.

Les cuvées, dans notre vignoble, sont ordinairement de 40 hectolitres, aussi en moyenne, ce qui donne une commune de 8,750 cuvées. — Comment donc se fait-il qu'un certain nombre de cuvées seulement sont représentées à votre exposition ? — Est-ce l'indifférence, est-ce la fatigue, est-ce le manque de confiance qui a retenu les vignerons ?

L'indifférence ? elle serait mal avisée. Nous ne pouvons être indifférents aux choses qui se rapportent au produit d'où vient la richesse de notre contrée et qui fait sa renommée.

Prétend-on que l'utilité des expositions de vins soit douteuse ? C'est une erreur fâcheuse qui doit être dissipée. Ces expositions, en signalant les meilleurs produits, procurent un avantage réel, immédiat à celui dont le vin a obtenu nos distinctions. Sa cave est bien notée auprès des acheteurs ; il vend plus tôt et plus cher son vin, qui est *le vin de la médaille ;* son nom est signalé pour plusieurs années comme étant celui d'un bon vigneron.

Car, Messieurs, il n'est pas vrai que le sol et l'exposition, unis aux bons cépages, soient les conditions qui font exclusivement les bonnes cuvées. Dans des conditions absolument les mêmes, le viticulteur appliqué, actif et soigneux fera du vin meilleur que le vin du vigneron paresseux, négligent et apathique.

Je ne vous ai parlé que du profit matériel qui suit nos médailles ; mais à côté de ce profit, et même au-dessus de lui, n'est-ce donc rien que l'honneur d'avoir produit le meilleur vin

Digitized by Google

de sa classe? Faire du bon vin a toujours été un honneur. Ne savez-vous pas que les anciens ducs de Bourgogne mettaient leur fierté à s'intiiuler : « *Seigneurs des meilleurs vins de la chrétienté?* »

A côté de l'honneur et du profit particulier, il y a aussi l'honneur et le profit du Haut-Beaujolais tout entier, que je dois vous signaler comme un résultat certain de nos expositions. Le bon vigneron doit se proposer trois choses principales :

1° Obtenir, dans les conditions où il se trouve, les meilleurs raisins;

2° Avec ces raisins, faire le meilleur vin ;

3° Améliorer ce vin dans sa cave par des soins intelligents, tout cela autant que possible.

Eh bien, Messieurs, que chacun de nous s'efforce de faire toutes ces choses mieux que son voisin, et voilà l'émulation la plus salutaire établie ; voilà le progrès général réalisé ; voilà la renommée et la prospérité de notre cher Beaujolais grandies en proportion du gain de qualité que nos vins auront fait.

Ne soyons donc pas indifférents. Travaillons courageusement et avec persévérance, et venons chaque année faire apprécier, dans ces expositions qui sont de bonnes et douces fêtes de famille, les résultats de nos efforts.

Je demandais si c'était la famille qui avait retenu cette année les exposants. Je sais bien qu'on a un peu abusé depuis quelque temps des expositions, comme on abuse toujours des bonnes choses. Cependant, il ne faut pas se lasser. Peut-être y aura-t-il lieu d'examiner si une meilleure organisation des expositions de notre contrée ne pourrait pas être adoptée, afin d'en diminuer le nombre et la fréquence, et d'augmenter leur intérêt. Mais je le répète, ne nous fatiguons pas de ce qui est excellent, même dans l'état actuel des choses.

Il est impossible que les exposants aient manqué par défaut de confiance. Toutes les mesures sont prises pour que nos expositions soient d'une sincérité inattaquable. Un membre du Jury de dégustation disait avant-hier, et avec raison : Je vou-

Digitized by Google

drais que les exposants fussent présents à nos opérations. Et, en effet, Messieurs, vous imagineriez difficilement, quelle conscience, combien de soins, d'application votre Jury de dégustation a apportés à l'accomplissement de sa tâche, quelles précautions rigoureuses il a prises pour rendre bonne et sûre justice ! Qu'il me soit permis, à moi qui l'ai vu et jugé, de le remercier au nom du Comice et au nom de tous les exposants, car il a bien merité de tous.

Espérons, Messieurs, que tous les habitants du Beaujolais apprécieront bientôt à leur valeur vraie nos expositions de vins, et qu'ils y concourront en grand nombre l'année prochaine.

Voici le jugement porté par votre Jury de dégustation sur la récolte de 1867.

Les vins de cette année se placent, par leurs qualités, entre les récoltes de 1863 et de 1864, mais plus près de la dernière que de la première. Ils sont nerveux, fermes, bien constitués et beaucoup plus vineux qu'on ne s'y serait attendu. Ces caractères distinctifs des 1867 en font des vins dont la solidité et la faculté de s'améliorer en vieillissant, ne peuvent pas laisser place au doute. Nous devons nous en applaudir, car c'est de ces sortes de vins que le Haut-Beaujolais tirera toujours son plus grand et plus solide avantage.

Voici, pour chacune des trois catégories de vins exposés les numéros des échantillons primés :

1re *Catégorie composée des échantillons de vin du prix de* 120 *fr., et au-dessus, les deux hectolitres.*

N° 44. M. Chavat, propriétaire à Morgon, médaille d'argent.

N° 39. Claude Dupont, vigneron, à Morgon, médaille de bronze.

N° 19 M. Jambon, vigneron de M. A. Sauzey, à Chénas, mention honorable.

N° 49. M. Lanneyrie, vigneron de M. Sarrazin, à Morgon, 1re mention honorable.

Digitized by Google

N° 42. M. Cotillon, vigneron de M. Sarrazin, à Morgon, 2me mention honorable,

2me *Catégorie, comprenant les vins du prix de* 100 *à* 120 *fr.*

N° 11. M. Félissent, propriétaire, à Chiroubles, médaille d'argent.

N° 50. M. Champagnon, vigneron de M. Terrel des Chênes, vin de Douby, médaille de bronze.

N° 12. M. Félissent, sus-nommé, 1re mention honorable.

N° 30. M. Pine-Desgranges, de Reynié, vin des Craux, 2me mention honorable.

3me *Catégorie composée des vins de* 70 *à* 100 *fr.*

N° 53. M. Terrel-Gaudet, propriétaire, à Villié-Morgon, médaille d'argent.

N° 6. M. L. Janson, à Chiroubles, médaille de bronze.

N° 5. — — — 1re mention honorable.

N° 51. M. Gaudet, vigneron de M. Terrel des Chênes-Villié, mention honorable.

Aucun exposant ne s'est présenté pour concourir dans la quatrième catégorie formée des vins de 70 fr. la pièce, et au-dessous.

Les lauréats ont reçu leurs récompenses et ont été applaudis.

La Commission de viticulture a décidé qu'elle aurait des réunions mensuelles dans lesquelles seraient traitées les questions scientifiques et pratiques de viticulture et de vinification. Nous rendrons compte de ces séances, qui ne peuvent manquer d'offrir un vif intérêt aux nombreux amateurs de vigne.

J. CHERPIN.

LA BOUTURE DE VIGNES A DEUX BOURGEONS.

SYSTÈME DU POITOU.

Il y a deux ou trois ans il n'était bruit que du *semis* de vigne par le bourgeon.

Digitized by Google

Grâce à la recommandation qu'en fit alors un viticulteur émérite, M. le docteur Guyot, le vigneron Hudelot, vulgarisateur de ce mode de multiplication de la vigne, reçut du ministère de l'agriculture une médaille d'or comme récompense officielle de son innovation.

Malgré ce brillant patronage et cette haute récompense, le semis de bourgeon (ou bouture à un œil) fut aussi vite oublié qu'il avait été chaudement recommandé. A peine avait-il fait son apparition dans le monde viticole qu'il était condamné à jamais comme impraticable en grande culture.

Mais voilà qu'un viticulteur du Midi nous propose un nouveau procédé usité dans le Poitou, la bouture à deux yeux. Je lui souhaite meilleure chance qu'à celui du vigneron Hudelot.

Ecoutons le viticulteur méridional exposant lui-même son système dans une lettre adressée à M. le Secrétaire de la Société d'agriculture du Gers :

La bouture à planter, dit M. d'Abbadie de Barrau, n'a que deux nœuds, elle doit être enfoncée dans la terre jusqu'à ce que le second affleure le sol; la section s'opère à deux millimètres au-dessous du nœud qui donnera naissance aux racines et à moins d'un centimètre au-dessus du nœud supérieur.

On plante à la cheville, après avoir enlevé sur quatre faces l'épiderme, de manière à mettre à nu la partie verte du liber. La terre doit être bien tassée autour de la bouture dont l'œil supérieur, à fleur du sol, doit recevoir une poignée de sable ou de terre légère destinée à l'empêcher de se dessécher sous l'action de l'air ou du soleil.

Quand aux autres conditions relativement au choix des boutures, à l'époque de la plantation, aux soins à donner aux sarments, elles sont les mêmes.

Les viticulteurs du Poitou assurent que la bouture est préférable au plant, parce que ses racines ne sont jamais mutilées. J'avoue que, dans la crainte d'un échec, je me suis contenté cette année de faire dans un carreau de jardin un essai qui égayait prodigieusement mes ouvriers, convaincus que pas une bouture ne donnerait naissance à une pousse.

Digitized by Google

Grand a été leur ébahissement à la vue d'une réussite complète; il n'y a pas eu un vingtième de manquants. J'ai planté mes boutures à 0,20 centimètres au carré.

Les pieds de jeunes vignes résultant de ce mode de bouturage, envoyés par le comte d'Abbadie de Barrau, sont vraiment remarquables par la vigueur des pousses et le développement des racines; l'unique sarment, sorti de l'unique bourgeon supérieur de la bouture, mesurait dans ces boutures environ un mètre de longueur et était de la grosseur du petit doigt dans la partie inférieure.

Je crois facilement qu'une bouture de deux yeux, plantée avec soin à 20 centimètres au carré, dans le terrain frais et friable d'un potager, puisse très-bien pousser et donner des tiges de près d'un mètre de longueur. J'accepte le fait comme vrai, mais je fais mes réserves. Des essais de ce genre, faits en petit dans un jardin, sans être comparés avec d'autres procédés de bouturage dans des conditions identiques, n'ont pour moi aucune valeur. Qui me dit en effet que ces boutures à deux yeux, de M. d'Abbadie, qui ont si bien réussi dans son jardin, ne se seraient pas complétement desséchées si elles eussent été plantées dans les terres sèches d'un coteau vignoble? Qui me dit au contraire que les boutures de quatre ou cinq nœuds, plantées sur ces mêmes coteaux, n'auraient pas mieux repris et mieux poussé. Pour moi je suis plus que persuadé que la bouture de 20 à 25 centimètres est nécessaire sur nos coteaux secs du Rhône, et surtout dans le Midi, pour résister à la sécheresse de juin et de juillet.

Et moi aussi j'ai bouturé la vigne dans mon jardin; c'est là que j'essayais avec succès en 1864 le semis de bourgeons Hudelot. Fort de ce résultat obtenu par beaucoup de soin et à force de bassinages et d'arrosages, je voulus l'essayer l'année suivante en pleine terre en plantation à demeure. Mes bourgeons, jusqu'à la fin d'avril, semblaient devoir faire merveille; presque tous montraient déjà des pousses de plusieurs millimètres qui soulevaient la terre friable sous laquelle ils étaient cachés, mais dans le courant de mai, au premier soleil brû-

Digitized by Google

lant, toutes mes espérances s'évanouirent, les jeunes bourgeons furent desséchés, avant qu'il se fût formé la moindre radicelle.

La bouture à deux yeux aura-t-elle le même sort? Je ne sais.

Ce système n'aurait selon moi que deux avantages : le premier de pouvoir faire plusieurs boutures avec un seul sarment, avantage qui n'a de valeur que dans le cas où l'on aurait à multiplier des variétés rares, ce qui est l'exception; et le second, le seul vraiment important, l'économie de la main-d'œuvre. Sous ce dernier rapport, je lui préférerais beaucoup le mode de plantation usité dans le Lot-et-Garonne, mode que j'ai pratiqué avec succès. Je dois à l'obligeance d'un viticulteur, M. d'Imbert de Mazières (1), l'instrument dont on se sert pour planter et la manière de s'en servir.

Le *Pied de Biche* (tel est le nom du plantoir agenais) se compose d'une tige de fer rond, de 13 à 14 millimètres de diamètre, munie à une de ses extrémités d'un manche transversal absolument semblable à celui d'un perçoir de charpentier, et fendue longitudinalement à son extrémité inférieure, un peu à la façon du pied du joli animal dont il porte le nom. Cette fente est destinée à recevoir le talon ou le nœud inférieur de la bouture que l'on veut planter. Le sarment, une fois engagé dans la fente et relevé contre la tige du pied de biche, on l'enfonce dans terre là ou il doit être planté en appuyant fortement sur le manche transversal du plantoir. Lorsque le chapon est à la profondeur voulue on retire le pied de biche en retenant bien la bouture avec la main gauche, et l'on tasse vivement la terre tout alentour.

Comme on le voit, cette manière de planter la vigne est aussi simple qu'expéditive. Dans les sols meubles et friables elle réussit à merveille; dans les terrains caillouteux elle offre quelques difficultés.

(1) On avait dit que M. d'Imbert était mort récemment. Heureusement cet agriculteur distingué jouit d'une parfaite santé. On l'avait confondu avec un de ses homonymes. (*Note du Rédacteur.*)

Digitized by Google

M. d'Imbert, en m'adressant le *Pied de Biche*, me disait que cet instrument était généralement employé dans le Lot-et-Garonne pour la plantation de la vigne et qu'on en obtenait un excellent résultat.

L'essai que j'en ai fait en 1866 et 1867 m'encourage à en user de nouveau. Je le recommande aux lecteurs de la *Revue*, persuadé qu'ils en seront comme moi très-satisfaits.

J. PULLIAT.

De la création à Paris d'une école centrale d'agriculture de France non pratique

Plusieurs journaux parisiens, entre autre le *Journal d'agriculture pratique*, demandent avec instance la création à Paris d'une école centrale d'agriculture *non pratique*. Jusqu'à ce jour on avait cru que pour faire un civet il fallait avoir un lièvre; mais il paraît que nos confrères parisiens ne croient pas que ce sage précepte de l'art culinaire soit applicable à l'agriculture, car ils veulent faire enseigner l'agriculture dans l'enceinte de la capitale où il n'y a ni bois, ni prés, ni terres, c'est-à-dire pas d'agriculteurs. Aussi ont-ils bien fait d'annexer à leur demande ces mots : *non pratique*.

M. Jules Bonhomme, rédacteur de la *Revue agricole de l'Aveyron, du Cantal et de la Lozère*, leur répond très-rationnellement comme il suit :

On voit quelquefois certains grotesques qui, pour avoir vu jouer l'opéra, se croient des virtuoses. Si, dans un salon, une dame se met au piano, ils s'approchent pour la guider de leurs conseils; ils chantonnent quelques notes creuses pour donner le ton et, la main levée comme l'archet d'un chef d'orchestre, ils battent la mesure et marquent des temps; ils lâchent çà et là, avec plus ou moins d'à-propos, quelques mots pris en courant

Digitized by Google

dans les feuilletons de musique, et, le morceau fini, rentrant en eux-mêmes, ils se rendent ce témoignage : « Je protége les beaux-arts !... »

Quelle est l'utilité réelle de ces personnages ? Nous n'avons jamais pu la découvrir. Il faut cependant qu'ils en aient une, car sans cela le *Journal d'agriculture pratique* ne persisterait pas à demander, à cor et à cri, la création d'une école d'agriculture où l'on aurait soin de ne pas enseigner la *pratique agricole*. Or, une telle école ne pourrait avoir d'autre résultat que de doter l'agriculture d'un groupe d'aides pareils aux Messieurs dont nous venons, en deux traits, de crayonner l'esquisse. Une école d'agriculture à Paris, pour autant qu'on fasse sonner les mots de haut enseignement, ne serait, comme nous l'avons déjà dit, qu'une école de luxe, ayant tout au plus pour résultat de fournir à quelques jeunes gens un prétexte pour passer deux ou trois ans à Paris, et de fournir de gros traitements à quelques savants. Raisonnablement, on ne pourrait trouver à cette création un autre but.

Les seules écoles que le gouvernement doive à la jeunesse sont celles qui lui ouvrent des professions sérieuses, en lui enseignant la pratique de ces professions. Des écoles de droit sont placées près des cours impériales, où les aspirants à l'état d'avocat trouvent dans le barreau de bons exemples. On ne concevrait pas les écoles de médecine sans l'amphithéâtre, sans la clinique et sans les hôpitaux ; on ne peut pas davantage concevoir une école d'agriculture sans les champs et les prés, sans la charrue et la herse, sans l'étable et le bétail. Or, rien de tout cela ne peut se trouver en plein Paris.

Pour ceux qui veulent seulement prendre de l'industrie rurale une teinture, s'en enfariner, comme disent les Italiens, afin de pouvoir, sans trop de peine, se donner, en rentrant au pays, l'air d'hommes progressifs, il y a déjà à Paris plus qu'il ne faut avec les cours du Conservatoire. N'est-ce pas là que professent les Bournigault, les Moll ? On ne voit pas qu'on puisse trouver mieux dans une école, pour aussi supérieure qu'on

Digitized by Google

veuille l'appeler ; et cependant la jeunesse dorée de l'agriculture ne fréquente guère ces cours.

Qu'on réorganise Grignon, la France agricole tout entière applaudira; car l'utilité de Grignon, comme celle de Grand-Jouan et de la Saulsaie, est sentie partout, comme autrefois celle de Roville, et ces écoles où sans préjudice de la théorie, on enseigne surtout la pratique, ont eu de tout temps sur le progrès l'influence la plus heureuse. On se rappelle, aux environs de Rodez, celle qu'eurent, il y a déjà plus de 35 ans, sur la propagation des instruments perfectionnés, trois jeunes gens qui sortirent successivement de Roville ; elle eut été loin d'être la même s'ils se fussent bornés à aller à Paris écouter la parole plus ou moins éloquente de quelques professeurs en renom. Seulement on peut se plaindre que les écoles de cet ordre ne soient pas assez nombreuses. C'est en quelque sorte le hasard qui en a déterminé la distribution, plutôt qu'une appréciation raisonnée des besoins des diverses régions. Il faudrait qu'on en créât au moins deux autres : l'une dans le centre, pour cette région qui comprend avec l'Auvergne, le Bourbonnais, le Nivernais, le Limousin, le Berry; l'autre dans le bassin sous-pyrénéen, pour ces plaines où la culture de la vigne se lie à celle des céréales et à la tenue du bétail, et qui méritèrent autrefois, par leur situation heureuse et leur fécondité, l'admiration d'Arthur Young.

— Nous l'avouons, il nous semble étrange, dans un temps où les idées de décentralisation semblent gagner du terrain et où l'on se plaint sans cesse de l'influence absorbante de Paris, qu'on veuille faire de Paris, la ville du monde la moins agricole, le centre de l'enseignement agricole et d'une sorte de représentation qui, sous le titre de *Société des agriculteurs de France*, se donnerait pour mission d'éclairer et de défendre les intérêts de l'industrie rurale. Disons-le, les personnes qui s'efforcent de réaliser cette idée paraissent médiocrement comprendre que les intérêts des diverses régions de la France sont loin d'être les mêmes, et ne peuvent pas trouver à Paris, en dehors du

Digitized by Google

centre politique et administratif qui fait, autant qu'il peut, la part de tous les intérêts, un centre commun de représentation.

A un autre point de vue, on peut se demander si le personnel qui tiendrait le haut bout dans cette société nouvelle, serait autre que celui qui compose la Société impériale et centrale. Celle-ci renferme dans son sein des savants des plus distingués. Cependant, il faut convenir qu'au point de vue agricole les travaux de cette société sont très-faibles et que les discussions qui remplissent ses séances touchent souvent à la puérilité. La cause en est qu'en agriculture la science pure ne suffit pas; qu'il faut l'observation de tous les jours au milieu des champs; qu'il faut sentir la terre vivre, nous oserions presque dire penser, et la comprendre. Or, tout cela manque à Paris, et les quatre ou cinq écrivains qui, dans la presse agricole, y font preuve d'esprit et de savoir pratique, ne peuvent suffire pour inspirer le sens agricole aux savants qui s'efforcent d'appliquer la science aux choses de l'agriculture.

Que la *Société des agriculteurs de France* se fonde, et, pour notre compte, nous n'y voyons pas d'inconvénients si nous n'y voyons pas d'utilité; il est probable qu'elle n'aura pas plus de succès que le cercle agricole qu'on a essayé, il y a quelques mois, de fonder. Les agriculteurs de profession aimeront toujours mieux voir leurs noms figurer sur la liste de la Société d'agriculture de leur département, de leur arrondissement même, où, avec leurs voisins et leurs confrères, ils peuvent s'entretenir de choses qui ont pour eux tous le même degré d'intérêt, que de participer aux travaux d'une société parisienne où, à vrai dire, ils auront presque tout à enseigner et très-peu à apprendre. Peut-être n'est-ce pas aux purs praticiens qu'on fait appel, mais aux simples amateurs d'agriculture; alors cela ne nous regarde plus.

Digitized by Google

TABLE DES MATIÈRES

CONTENUES DANS LE HUITIÈME VOLUME

Pages.
Actualités 33, 65, 67, 121, 145, 265
Amour (l') de la propriété 10
Artichaut remontant 30
Annuaire de la Société horticole de l'Ain 96
Aquarium en plein air 105
Animaux utiles, merles, libellules, bergeronnettes, roitelet . 106, 185, 188, 299
Amaryllis Graviney 109
Abri contre les vents 128
Asperges hâtives Lhérault, — culture 172, 275
Arbres fruitiers, — floraison anticipée 217
Aliment aromatisé pour le bétail 220
Aspect d'une serre en été 228
Aspidistra eliator 269
Bremont, — nécrologie 39
Bibliographie, — le Pêcher, par Carrière 93
— Flore analytique des mousses 115
— L'agriculture et l'égalité 184
Boulette du grand duc 116, 168
Bill de l'agriculture en Angleterre 169, 172
Bonnes poires d'été recommandées 289
Boutures de vigne au Poitou 309
Cause de la cherté du pain et du vin 6
Création de jardins pour les écoles de filles 7
Chasse. — On ne peut chasser sans permission les oiseaux nuisibles . 9
Confiture et vin de chasselas 8
Comice agricole de Beanjeu 11
Chou rouge 29
Culture forcée du pêcher en Angleterre 37
Culture du pêcher en plein vent 56
Culture et pain de l'igname 57
Conservation du beurre frais 68
Concours régional à Bourg 69, 124, 155
Chou de Dax 81
Concours d'animaux de boucherie à Lyon 97

Digitized by Google

Pages.
Collection de pommes de terre 100
Chaponnage des potirons 123
Chenille du chou (destruction) 124
Café, — son utilité 148
Conifères exotiques acclimatés 171
Congrès pomologique de France 193
Chevaux arabes 202
Comice agricole de Beaujeu 210
Crû (le) du vin 212
Courtillières, leur destruction 214-219
Comice agricole de Condrieu, exposition 235
Congrès pomologique 243
Cana indica, gloire de Toulouse 253
Construction des petits jardins 254
Chrysanthèmes du Japon 268
Composts (des) 279
Candidats du prix d'honneur 294
Création à Paris d'une société d'agriculture 313
Dimorphisme, exemple 35-173
Difficultés de la fécondation artificielle 40
Dommages causés par la grêle et la gelée 145
Décoration des serres 260
Distribution des médailles 293
Exposition de vins à Villefranche 20
Enseignement de l'agriculture 13
Enquête agricole 70
Eucalyptus 75
Exposition universelle 98-125-216
Engrais d'Agen 102
Exposition d'horticulture à Toulouse 165
Excursion botanique en Suisse 195
Engrais du commerce 207
Ecrevisses (les) et moineaux 219
Exposition agricole et horticole à Villlefranche 231
— — de Lyon 233
Exposants au Champ-de-Mars, médaillés 242
Engrais à employer avant l'hiver 245
Exposition horticole en Russie 267
Exposition de vins à Belleville 304
Fremontia californica 32
Floraison de la vigne 138
Fruits. — Changement du goût 147
Fécondation artificielle 178
Fraisier, ananas perpétuel 244
Greffe Boisselot de la vigne 33

Digitized by Google

Pages.
Gazette 71
Guano indigène du poulailler 132
Guêpes. 217
Grise (la). 217
Galéga (le) plante fourragère 284
Insectes 5
Jardin potager 87, 103, 129, 162, 180,
Influence de l'air atmosphérique. 272, 290
Hiver de 1867 5
Hannetonnage 122
Hymne à la paix 140, 146
Horticulture (l') dans les concours régionaux 49
Kermès du poirier, ou tige sur bois. 170
Loi sur les engrais 136
Lettres 199-201
Migration d'oiseaux. 10
Mélastomacées 19
Massif, nouveau genre. 51
Modifications des espèces. 110
Moineaux (les) et l'agriculture. 221
Maladie des pommes de terre. 239
Maturation des fruits 268
Moisissure blanche des racines. Guérison. 286
Moyen d'avoir du bon cidre 295
Nouveau genre de massif 51
Nicotiane pourpre. 261
Noyer noir d'Amérique 304
Oiseaux 5
Osier d'Italie. 8
Oïdium 192, 218
Oiseaux de passage 250
Pommes de terre de Norwége. 9
Pratique du jardinage. 14
Plante potagères nouvelles. 31
Plaies des branches. 35
Préjugé 35
Pesage et mesure des vins 35
Plantes nouvelles ou peu connues 53, 78, 101, 147, 190, 288
Plantes alimentaires. 53
Propagation des oiseaux insectivores 60
Pommes de terre. — Expérience. — Conservation. 66, 170
Primeurs ; Fruits et légumes. 95
Plantes de serre. — Floraison. 98
id. aquatiques. 111
Pêcher. — Culture nouvelle 139

Digitized by Google

Pages.
Piqûre des mouches 179
Prairies fertiles 206
Puceron lanigère 217
Poire Mme Bonnefond 230, 244
Plantation d'arbres 242
Pommiers et poiriers en cordons 249, 270
Procédé pour obtenir de la salade tardive 259
Rosiers nouveaux de 1853-1864 27
Rosiers, culture en serre 70
Rosiers, floraison en 1867 42
Revue de la presse 72, 142
Race bovine de Binh-Thuan 148
Radis de Java 177
Royer de Namur, nécrologie 243
Renouvellement des pommes de terre pour semences 248
Saxifrage pyramidal 124
Sphex ichneumon 179
Soufre (le) comme engrais de la vigne 174
Société centrale de viticulture 220
Soufrage, nouvel engin pour le répandre 211
Semailles précoces 242
Soldats agriculteurs 294
Système de M. Demouilles 295
Taille des arbres fruitiers à pépins 16
Taille préparatoire de la vigne 24
Température moyenne. — Remarque 37
Taille courte et taille longue de la vigne 48
id. sur l'œil, etc 65
id. à long bois 68, 151
id. pour les vignes vigoureuses 79
Truffes noires 282
Vins de Bordeaux, 1er article 22
Variation des plantes 25
Vins de Bordeaux, 2me article 44
Verrier, nécrologie 67
Vin de Bordeaux, 3me article 82
Vigne gelée. — Traitement 121
Vigne (la) à l'Exposition universelle 223
Vendanges 211
Yuccas, culture 86

BIBLIOTHÈQUE DE LA VILLE DE LYON

CHERPIN, *Éditeur*.

Lyon. — Imprimerie du Salut Public. — Bellon, rue Impériale, 33.

VILLE DE LYON
Biblioth. du Palais des Arts

Digitized by Google